

KULEBIAK Z FASOLĄ

(4 porcje, czas przygotowania 60 minut)

Ciasto

Drożdże rozetrzeć z cukrem i częścią ciepłego mleka, pozostawić na 30 minut. Następnie wlać powoli do przesianej mąki razem z pozostałym mlekiem i utartymi żółtkami, wyrabiać ciasto tak, aby wtłoczyć w nie jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlać powoli stopiony tłuszcz, ciągle ciasto wyrabiając, przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia.



250 g mąki
125 ml mleka
20 g drożdży
5 g cukru
2 żółtka
20 ml oleju
sól

Nadzienie

Fasolę zalać zimną wodą i zagotować. Pozostawić na 2 godziny. Potem ugotować i odcedzić. Cebulę posiekać, usmażyć i połączyć z fasolą, koncentratem pomidorowym i mięsem pokrojonym w kostkę. Dusić kilka minut, doprawić do smaku. Do zimnej masy dodać starty oscypek oraz posiekane orzechy. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować na kształt prostokąta. Wzdłuż dłuższego boku nałożyć nadzienie, zawinąć, nadając podłużny kształt, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Powierzchnię kulebiaka ozdobić paskami ciasta. Wyrośnięty kulebiak posmarować rozmąconym jajkiem, nakłuć widelcem i piec 35-40 minut w gorącym piekarniku.

200 g fasoli perłowej lub „Piękny Jaś”
200 g cebuli
50 ml oleju
100 g koncentratu pomidorowego
150 g kury pieczonej bez kości
150 g oscypka
50 g orzechów włoskich
sól, pieprz