

Rolada drożdżowa z kapustą kiszoną i grzybami

Czas ogółem **170 min** 20 min Czas przygotowania **120 min** Czas gotowania **30 min** Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)
3.266 kJ / 780 kcal

Tłuszcz: **38,1 g** Białko: **25,8 g**
Węglowodany: **88,4 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

20 g suszonych grzybów
250 g kapusty kiszonej
1 czerwona cebula
2 łyżki oliwy
1 łyżeczka majeranku
2 liście laurowe
1 łyżeczka świeżo mielonego kolorowego pieprzu
1 łyżeczka kminku
250 ml wody
2 łyżki Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
200 g mąki orkiszowej jasnej
1 łyżka maślanek
15 g świeżych drożdży
45 g masła
1 żółtko
1 jajko
Dodatkowo:
1 jajko
1 łyżeczka kminku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

20 g suszonych grzybów

Suszone grzyby opłucz i zalej wodą. Gotuj około 30 minut, aż zmiękną, a następnie drobno posiekaj. Wodę, w której gotowały się grzyby, zachowaj na później.

Krok 2

250 g kapusty kiszonej - **1** czerwona cebula - **2 łyżki** oliwy - **1 łyżeczka** majeranku - **2** liście laurowe - **1 łyżeczka** świeżo mielonego kolorowego pieprzu - **1 łyżeczka** kminku - **250 ml** wody - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Cebulę pokrój w kostkę. Opłukaną i odcisniętą kapustę posiekaj. W garnku rozgrzej oliwę i podsmaż cebulę. Dodaj kapustę, grzyby, liście laurowe, majeranek, kminek, pieprz, wodę oraz dodatkowo wodę odłożoną z gotowania grzybów. Duś na najmniejszym ogniu do miękkości (około godzinę). Dopraw sosem sojowym. Wyrzuć liście laurowe i odstaw farsz do przestudzenia.

Krok 3

200 g mąki orkiszowej jasnej - **1 łyżka** maślanek - **15 g** świeżych drożdży - **45 g** masła - **1** żółtko - **2** jajka - **1 łyżeczka** kminku

Mąkę przesiej. Jajko, żółtko, maślanek i drożdże dokładnie wymieszaj. Wlej do mąki i dodaj pokrojone w kostkę masło. Zagnieć na gładkie ciasto i odstaw w ciepłe miejsce na pół godziny.

Po tym czasie rozwałkuj na prostokąt. Na wierzchu rozłóż farsz. Zwiń jak roladę i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Posmaruj pozostałym jajkiem, posyp kminkiem i

piecz około 35 minut w 190°C.

Przed podaniem pokrój roladę w plastry.