Młoda kapusta z kalafiorem i kiełbasą śląską w cieście

Składniki

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka kminku
- 4 łyżki greckiego jogurtu
- 200 g margaryny

Nadzienie:

- 2 pętka śląskiej kiełbasy
- mała główka młodej kapusty
- 1 cebula
- 2 łyżeczki majeranku
- duży pęczek koperku
- sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki masła

Ponadto:

- 1 średniej wielkości kalafior

Sposób przygotowania

1. Mąkę przesiać, dodać sól, cukier, kminek, margarynę oraz grecki jogurt, posiekać nożem a następnie zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i oziębić godzinę w lodówce.2. Kalafior oczyścić, podzielić na duże różyczki, ugotować al dente w wodzie z dodatkiem soli i cukru. Odcedzić. Panierować w roztrzepanym, przyprawionym jajku i tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.3. Kiełbasę pokroić w kostkę. Usmażyć.4. Kapustę drobno poszatkować, przełożyć do garnka, dodać 2 łyżki masła oraz pokrojoną w kostkę cebulę. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Dusić na małym ogniu przez około 15-20 minut, pod koniec duszenia dodać drobno posiekany koperek. Połączyć z usmażoną kiełbasą.5. 2/3 ciasta przełożyć na oprószoną mąką stolnicę, rozwałkować, wyłożyć nim dno i boki tortownicy o śr. 25 cm uprzednio natłuszczonej i obsypanej mąką. Wyłożyć połowę kapusty, następnie ułożyć ciasno kalafior i ponownie kapustę. Wyrównać powierzchnię.6. Pozostałe ciasto rozwałkować, przykryć nadzienie. Brzegi dolne i górne dobrze zlepić. Ostrym nożem wierzch naciąć w kilku miejscach.7. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 50-55 min w temp. 190 st. C. Podać po lekkim ostudzeniu.

- 2 jajka
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia