Zelníky :)

Potrebujeme: 500 g polohrubej múky, 100 g tuku, 30 g droždia, 200 ml mlieka, 2 žĺtky, 1/2 KL soli,

na plnku: kapustu, 250 ml vody, 100 ml oleja, 200 g kryštálového cukru, 1 KL škorice, 1 KL rasce, 1/2 KL mletého čierneho korenia, soľ,

na potretie: 1 vajce.

Postup

1. Z polohrubej múky, soli, tuku, žĺtok, mlieka a droždia vypracujeme redšie cesto, ktoré necháme hodinu kysnúť.

2. Medzitým v hrnci zohrejeme olej, pridáme cukor a počkáme, kým skaramelizuje. Keď má zlatistú farbu, pridáme nadrobno pokrájanú kapustu, trochu soli, čierne korenie a celú rascu. Všetko dobre premiešame, pár minút restujeme, potom podlejeme vodou a podusíme. Keď je kapusta mäkká, pridáme škoricu a odstavíme.

3. Z rozvaľkaného cesta vykrajujeme placky, do stredu ktorých dávame kôpky vychladnutej plnky. Vytvarujeme malé bochníky, ktoré roztlačíme na vymastenom plechu.

4. Necháme ešte podkysnúť, potrieme vajcom a pečieme pri teplote 180 °C asi 25 minút. Môžeme ozdobiť slaninkou.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania