

Kapustníky na slano

Buď ich milujete, alebo nenávidíte – Kapustníky

Suroviny na cesto:

Pšeničná múka hladká 00 Extra 500 g

Varené zemiaky 200 g

Voda 200 g

Bravčová masť 70 g

Droždie Fala 42 g

Sol' 15 g

Cukor 7 g

Suroviny na náplň:

Kyslá kapusta (bez šťavy) 320 g

Slanina 100 g

Cibuľa 25 g

Maslo 20 g

Hnedý cukor 10 g

Postup prípravy:

Náplň: V hrnci rozpustíme hnedý cukor, pridáme maslo a roztopíme. Potom pridáme kapustu, dochutíme soľou a čiernym korením a necháme dusiť 10 min. Medzitým si vyškvaríme slaninku s cibuľkou. Nakoniec všetko spolu zmiešame.

Cesto: Varené zemiaky popučíme. Do preosiatej múky pridáme soľ s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť cca 10 min. Z odpočinutého cesta navážime 70 gramové klonky, ktoré následne spracujeme do guľičky. Necháme ich trochu podkysnúť, potom ich valčekom rozváľame na tenkú placku, ktorú naplníme pripravenou náplňou a uzavrieme. Kapustníky necháme kysnúť cca 40 min, potom ich omašľujeme vajíčkom, posypeme rascou a pečieme pri 200 – 210°C cca 14 – 15 min.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

