

Kapustníky z kyslej kapusty

KAPUSTNÍKY Z KYSLEJ KAPUSTY

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 80 minút

Kyslá kapusta je vitamínovou bombou pre zdravie a dokáže významne posilniť obranyschopnosť organizmu. Milovníci kyslej kapusty budú z týchto kapustníkov nadšení.

Zoznam surovín na cesto:

250 g Múka pšeničná polohrubá

250 g Múka pšeničná hladká

200 ml Mlieko

100 ml Olej stolový

20g Droždie VIVO

15 g Cukor kryštálový

5 g Soľ

1 ks Vajce

Zoznam surovín na náplň:

500 g Kapusta kyslá

200 g Slanina

soľ, čierne korenie

Postup prípravy:

Z mlieka, droždí a cukru si urobíme kvások. Zmiešame ho s múkou, soľou, vajcom, olejom a vypracujeme cesto. Vymiesené cesto necháme cca polhodinu vykysnúť. Medzitým si na oleji opražíme na kocky nakrájanú slaninku alebo cibuľku. Potom pridáme kyslú kapustu a opražíme. Dochutíme soľou a čiernym korením a necháme vychladnúť.

Cesto rozvalkáme do tvaru obdĺžnika a rozkrájame na rovnomerné štvorce. Pripravené štvorce naplníme kapustovou plnkou a zabalíme. Pečieme pri teplote 200°C asi 20 minút.

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

