

Kapustové šatôčky

POTREBUJEME:

Na cesto:

600 g hladkej múky

250 – 270 ml vlažného mlieka

150 ml oleja

42 g droždia VIVO

4 žĺtky (3 žĺtky do cesta a 1 žĺtok na potretie)

7 g soli

Na plnku:

200 g kyslej kapusty

150 g anglickej slaniny

cesnak

provensálske korenie

POSTUP:

Všetky suroviny vymiešame na hladké, nelepivé cesto, ktoré prikryjeme, a v teple necháme 20 minút odpočinúť. Medzitým podusíme nakrájanú anglickú slaninu s kapustou a ochutíme provensálskym korením a cesnakom. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na pomúčenej ploche na hrúbku 1 cm a vykrojíme z neho štvorčeky (veľkosť podľa vlastného uváženia). Vzniknuté štvorčeky naplníme pripravenou plnkou a uzavrieme tak, že k sebe spojíme na stred vždy protiľahlé cípy štvorca. Potom šatôčky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným žĺtkom a necháme ešte 40 minút vykysnúť. Pečieme 15 minút pri teplote 160 – 180 °C.

