



## Kapustníky

Na prípravu kapustníkov budete potrebovať (22 ks):

120 ml teplého mlieka, 1/2 čajovej lyžičky kryštálového cukru, 7 g sušeného droždia (15 g čerstvého droždia), 50 g hladkej múky, 280 g hladkej múky, 50 ml oleja, 35 g kyslej smotany, 10 g soli, 1 bielko, 1 žĺtko, 1 polievkovú lyžicu mlieka, rascu na posypanie

Na prípravu náplne z kyslej kapusty budete potrebovať:

40 g bravčovej masti, 220 g kyslej kapusty, 1 strúčik cesnaku, 1 bobkový list, 2 ks nového korenia soľ, mleté čierne korenie, 80 g klobásy, 1/2 cibule

A takto na to:

Zmiešaním teplého mlieka, cukru, droždia a 50 g hladkej múky vytvorte riedke cestíčko (kvások) a nechajte ho 20 minút odpočívať. Do misy od kuchynského robota navážte 280 g múky, olej, kyslú smotanu, soľ a bielko. Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu. Pridajte odpočínutý kvások a v kuchynskom robote mieste približne 10 minút. Vymiesené cesto vložte do misy potretej olejom a nechajte 1 až 1 a 1/2 hodiny kysnúť. Medzitým si pripravte náplň.

Kyslú kapustu premyte ak je to potrebné a riadne vyžmýkajte. V hrnci rozpustite bravčovú masť, pridajte kapustu, pretlačený strúčik cesnaku, bobkový list, nové korenie a chvíľu restujte, podlejte trochou vody, dochuťte soľou, čiernym korením a duste asi 30 minút. Kapustu odstavte a nechajte vychladnúť. Riadne ju vyžmýkajte a nakrájajte na drobno. Na panvičke s trochou tuku opražte na drobno nakrájanú cibuľku s klobáskou a nechajte vychladnúť. Zmiešajte s kapustou.

Cesto vyvaľkajte na hrúbku 0,5 cm. Vykrajujte krúžka s priemerom 8 cm, bohato plňte plnkou z kyslej kapusty a prstami uzatvárajte ako pirôžky. Kapustníky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie vedľa seba s malými rozostupmi. Potrite ich žĺtkom zmiešaným s mliekom, posypte rascou a pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte kapustníky vychladnúť.