

Kapustové šatôčky

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky ingrediencie vymiešame na hladké, nelepivé cesto (droždie, olej, 3 žitky, vlažné mlieko, soľ, 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 protiahlé 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.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 600 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 260 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olej slnečnicový** - 150 g
- **Provensálske byliny** - 4 g
- **Žitok** - 112 g
- **Kyslá kapusta** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

