

# Bezlepkové kysnuté kapustníky

**Počet porcií:** 10

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Do vlažného mlieka (500 ml) nasypeme sušené droždie a lyžicu cukru, premiešame, aby sa droždie rozpustilo a necháme chvíľu postáť pri izbovej teplote. Do misy dáme múku, soľ, olej (1 PL) a kvások. Miesime 5 minút. Cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú dosku, ručne premiesime a rozdelíme na 12 častí. Každú vytvarujeme do žemličky a poukladáme ich na plech vystlaný papierom. Necháme kysnúť asi 20 minút. Nakysnuté žemličky pomocou pohára stlačíme tak, aby trochu vybehli okraje a vytvorili v strede priehlbínu. Do nej nanesieme plnku: na troche oleja podusíme cibuľu, pridáme kapustu a krátko podusíme. Nakoniec pridáme na kocky nakrájanú slaninu. Okraje cesta potrieme vajcom rozšľahaným s trochou mlieka. Pečieme v rozohriatej rúre na 200 stupňoch asi 20-23 minút do zlatista.

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslá kapusta** - 200 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

