

# Káposztás táskák

Ínycsiklandó falatok

kb. 16 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



## 1 Előkészítés:

A burgonyát megmossuk, és kb. 30 percre a héjában porhanyóssá főzzük. Miután megfőtt a héjától megtisztítjuk, összetörjük és hagyjuk kihűlni. A tepsi tütőpapírral béleljük. A süttöt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

**Kelt tészta:** A tejet felmelegítjük. A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk, majd az élesztővel elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony majd legmagasabb fokozaton kb. 5 percre sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarjuk és meleg helyen kelni hagyjuk kb. 45 percre.

**Töltelék:** A káposztát megtisztítjuk, és vékony csíkokra vágjuk. Egy teflonedényben a szalonna kockákat a margarinon, közepes hőmérsékleten megpirítjuk. Hozzáadjuk a káposztát, cukrot, sót, borsot, a curryt és a köménymagot és kb. 3 percre pároljuk. A zöldségeket egy tálba öntjük, hozzákeverjük a zúzott mogorót majd hagyjuk hűlni a masszát. Kihűlés után a pohár tejfölt is hozzákeverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk és fél cm vastagságúra nyújtjuk.

## Hozzávalók:

### A kelt tésztához:

350 g burgonya (porhanyóssra főve)  
100 ml tej  
450 g búzaliszt  
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő  
1 csapott tk. cukor  
2 tk. só  
1 db tojás (közepes méretű)  
1 db tojásfehérje (közepes méretű)

### A töltelékhez:

250 g káposzta  
100 g szalonna (felkockázva)  
1 ek. Rama Vajas íz  
1 tk. cukor  
1 kk. só  
1 tk. curry  
frissen őrölt bors  
1 tk. őrölt kömény  
1 pohár 20%-os tejföl (150 g)  
50 g zúzott mogoró vagy dió

### A kenéshez:

1 db tojássárgája (közepes méretű)  
1 ek. tej

### A szóráshoz:

őrölt kömény

Egy recés szélű kiszűrőforma segítségével (kb. 12 cm átmérőjű) 16 tallért szaggatunk.



A tallérok felét megtöltjük a töltelékkel, majd összehajtjuk, és a széleket összenyomjuk.



A tojássárgáját a tejjel felferjük, és a tallérokat megkenjük. Némi őrölt köménymaggal megszórjuk. Sütés előtt meleg helyen kb. 10 percig pihentetjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre  
sütés: kb. 20 - 25 perc**

Sütés után a tallérokat sütőpapírral együtt, sütőrácson hagyjuk kihűlni. Hidegen vagy melegen tálaljuk.

#### Tip from the Test Kitchen

- A sütemény tésztája lefagyasztható.