

Káposztás táskák

Ínycsiklandó falatok káposztával

kb. 16 darab



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

A kelt tésztához:

- 350 g burgonya (porhanyósra 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 tejfől (150 g)
- 50 g zúzott mogyoró vagy dió

A kenéshez:

- 1 db tojássárgája (közepes méretű)
- 1 ek. tej

A szóráshoz:

- őrölt kömény

1 Előkészítés:

A burgonyát megmossuk, és kb. 30 percig a héjában porhanyóssá főzzük. Miután megfőtt a héjától megtisztítjuk, összetörjük és hagyjuk kihűlni. A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt 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 percig sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarjuk és meleg helyen kelni hagyjuk kb. 45 percig.

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 percig pároljuk. A zöldségeket egy tálba öntjük, hozzákeverjük a zúzott mogyorót majd hagyjuk hűlni a masszát. Kihűlés után a pohár tejfölt is hozzákeverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk és fél cm vastagságúra nyújtjuk.

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



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



A tojássárgáját a tejjel felverjük, 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, sütőrácsra hagyjuk kihűlni. Hidegen vagy melegen tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény tésztája lefagyasztható.