

Sóskúti káposztás táska - Šoškútske kapusníky - készítette a csömöri szlovák önkormányzat



Hozzávalók

a tésztához:

kb. 2,5 dl tej, 5 dkg (2 púpozott evőkanál) kristálycukor, 1,5 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt, 7,5 dkg darált háj (lehet vaj vagy sütőmargarin is), kb. 1 csapott kiskanál só, 1-2 tojássárgája

a töltelékhez:

1 kg fejes káposzta, 6 evőkanál olaj (eredetileg zsír), kicsit kevesebb, mint 1 evőkanál só, kb. fél kiskanál őrölt fekete

bors

a tepsi kikenéséhez:

1-2 dkg zsír (vaj vagy sütőmargarin is lehet)

a lekenéshez:

1 tojássárgája

1. Először a töltelékét készítjük el. Ehhez a káposztát kettéhasítjuk. Külső leveleit lefejtjük, majd miután a torzsáját kimetszettük, a reszelő nagy lyukú oldalán át (almareszelőn) lereszeljük. Az olajat egy lábasban kissé megforrósítjuk, a káposztát rászórjuk, megsózzuk, megborsozzuk, majd anélkül, hogy lefednénk, többször megkeverve kb. 30 percig pároljuk.
2. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, elfelezzük. Az egyikbe 1 mokkáskanál cukrot szórunk, az élesztőt belemorzsoljuk, meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, a fölfuttatott élesztőt, a többi langyos tejet és cukrot, a hájat, a sót és a tojások sárgáját hozzáadjuk, jól kezelhető sima tésztát gyúrunk belőle. Letakarva, meleg helyen kb. 50 perc alatt duplájára kelesztjük.
3. Ezután finoman átggyúrjuk, 6 részre osztjuk. Egyenként kisebb cipókat formálunk belőle, és letakarva, meleg helyen újabb kb. 30 percen át kelesztjük. Ezután egyenként nagyobb kistányérnyi kerek lapokká nyújtjuk. A párolt káposztát a tésztakorongok egyik felére halmozzuk, kb. 1 centi vastagon elsimítjuk úgy, hogy körben kb. félcenti hely szabadon maradjon. A tészta másik felét ráhajtjuk, a tészták találkozásánál lenyomkodjuk a tésztát, hogy sütés közben ne nyíljon szét.
4. Egy nagytepsit kizsírozunk vagy sütőpapírral kibélelünk, a káposztás táskákat rárakjuk. Tetejüket kikevert tojássárgájával megkenjük, villával megszurkáljuk. 15-20 percig meleg helyen kelesztjük, azután előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt aranybarnásra sütjük.

Sóskúti káposztás táska - Šoškútske kapusníky - készítette a csömöri
szlovák önkormányzat

Jó tanács

- Régebben a tésztát anélkül sütötték, hogy lekenték volna a tetejét tojássárgájával.
- Káposzta helyett túró- vagy almatöltelékkel is készíthetjük.
- Süthetünk kisebbeket is.

6 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra

Egy adag: 622 kcal