



Hozzávalók

a tésztához: 3,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 3 evőkanál kristálycukor, 50 dkg finomliszt (a fele rétesliszt is lehet), 1 mokkáskanál só, 1 tojás, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin (1 dl olaj is lehet)

a tetejére és a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltéshez:

50 dkg savanyú káposzta, 3 evőkanál olaj vagy 2 evőkanál zsír, jó 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 25 dkg főtt füstölt csülök

a lekenéshez:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin (1 dl olaj is lehet)

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, felét egy pohárba átöntjük. Az élesztőt belemorzsoljuk és 1 kiskanál cukrot hozzáadva kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. Ezalatt a lisztet tálba tesszük, a maradék cukrot és a sót hozzáadjuk, majd a többi langyos tejjel, a felfuttatott élesztővel és a tojással dagasztani kezdjük. Közben az olvasztott margarint is beledolgozzuk. A massa eleinte kifejezetten ragacsos, de kb. 5 percnyi dagasztás után elválik az edény falától, noha továbbra is lágy marad. Tetejét egy kevés liszttel meghintjük és konyharuhával letakarva langyos helyen 50-60 percig kelesztjük.
2. A káposztát megkóstoljuk és ha túl sósnak vagy savanyúnak találunk, kissé átmoszuk. Teljesen lecsöpögtetve néhány vágással rövidebbre aprítjuk. Az olajat egy közepes nagyságú lábasban megforrósítjuk (a zsírt fölolvastjuk), a káposztát rárakjuk. Közepes lángon, többször megkeverve addig pirítjuk, pároljuk, míg megpuhul. Ez kb. fél óra, a vége felé megborsozzuk, ha kell megsózzuk. Közben néhány evőkanálnyi vizet is kell önteni rá, nehogy odakapjon, de a végére mindenképpen hagyjuk hogy zsírjára süljön, ne legyen leveses. A puha csülköt félcentis kockákra vágjuk, a káposztához adjuk. Hűlni hagyjuk.
3. A tésztát a szokásosnál kicsit erősebben belisztezett gyúrólapra borítjuk, majd téglalap alakúra, kb. 30×50 centisre nyújtjuk. Éles, lisztbe mártott késsel 10 centis négyzetekre szabjuk. Mindegyik felénk eső oldalára csülkös káposztát teszünk egy csíkban (egy kicsit ki is nyomkodhatjuk), azután föltekerjük. A lekenéshez való vaját (margarint) fölolvastjuk, egy kb. 25×35 centis tepsit kikenünk vele. A buktákat úgy rakjuk a tepsibe, hogy közben a többi olvasztott vajjal körbekenjük, de az a legjobb, ha egyenként belemártjuk a vajba. Állítva,

szorosan (így nem folyik szét oldalra a tészta, a bukta csak fölfelé nőhet) egymás mellé sorakoztatjuk.

4. Meleg helyen további kb. 25 percig kelni hagyjuk, a még maradék olvasztott vajjal, - ami ha időközben megdermedt, újra fölolvastjuk -, lekenjük. Végül előmelegített sütőbe tolva, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütő 165 °C), kb. 32 perc alatt megsütjük.

15 darab

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy darab: 329 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.