

### Ingrediencie

cesto: 650 g hladkej múky, 32 g čerstvého droždia, 1 lyžička cukru, 200 ml mlieka

plnka: 1 malá hlávka kapusty (udusenej by malo byť 250 g), 1 lyžica cukru, 5 lyžíc oleja, soľ, mleté čierne korenie, rasca

d'alej: 300 g uvarených zemiakov, 200 ml kyslej smotany, 100 ml oleja, 1 žĺtok na potretie

### Postup

Kapustu popsekáme nadrobno, osolíme a necháme 15 minút postáť. Do hrnca dáme 5 lyžíc oleja a kapustu. Na miernom plameni, za občasného miešania kapustu udusíme. Posolíme, ocukrujeme a okoreníme.

Uvarené zemiaky popučíme, zmiešame so smotanou a olejom na hladkú zmes. Vo vlažnom mlieku, rozdrobíme droždie a pridáme cukor. Necháme vykysnúť kvások.

Na dno misy dáme zemiakovú masu, pridáme múku, kvások a vypracujeme cesto. Keď máme cesto dobre vymiesené, pridáme vychladenú kapustu a premiešame. Cesto prikryjeme a necháme 20 minút vykysnúť. Potom cesto na pomúčenej doske premiesime a opäť necháme 20 minút postáť. Potom cesto rozvalkáme na hrúbku 2 cm a pomocou formičky vykrajujeme pagáčky. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, necháme podkysnúť. Potrieme vyšľahaným žĺtkom zmiešaným s troškou vody a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút dozlatista.

zdroj: [www.mimibazar.sk](http://www.mimibazar.sk)

# Kapustové pagáčky

Pondelok, 17 December 2012 07:27

---

