

Savanyú káposztával töltött krumplis lepény

1 70 1
Nehézség Perc tepszi

Allergének:



Hozzávalók

- 1 kg krumpli
- 300 g liszt
- 1 tk. zsír
- só
- 1 kg savanyú káposzta



1. A káposztát - ha nagyon savanyú - átmoszuk, kevés olajon megdinszteljük.
2. A krumplit meghámozzuk, felkockázzuk, sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, krumplinyomón áttörjük, majd hozzá keverjük a zsírt, sóval ízesítjük és hagyjuk teljesen kihűlni.
3. Hűlés után a liszttel összedolgozzuk, 4 egyenlő cipóra osztjuk, mindegyiket kinyitjuk, majd az elkészült káposztával megtöltjük és a hosszabb oldalánál kezdve feltekerjük.
4. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, a tetejét olajjal megkenjük és 200 fokra előmelegített sütőben aranybarnára sütjük.

 Google Play



 App Store

