



## Egyb?l többfélét: Pirított káposzta 2.rész

2009 szeptember 26. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Mérték

Még nincs

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

**Második: Káposztás csiga**

Ha már úgylis párolt káposzta, ez a csiga egyszer?en adja magát.

Sokszor sütöttem már, és mindig nagy közönségsiker volt. Ideális falat buliba, bor melletti beszélgetéshez, fiúknak meccs-nézéshez. Nem mellesleg remekül el?készíthet?.

*Hozzávalók az éleszt?s-omlós tésztához:*

50 dkg liszt  
25 dkg margarin  
1 csapott ek. só  
1 dl tejföl  
2,5 dkg éleszt?  
1 kk. cukor  
1 tojássárgája

*Töltelék:*

50 dkg káposztából párolt káposzta

*Tetejére:*

1 tojás  
5-10 dkg reszelt sajt



Elmorzsoljuk a lisztben a margarint és a sót. Hozzáadjuk a tejfölt, a cukrot, az eltördelt éleszt?t és a tojássárgáját, sima tésztává gyúrjuk. Nekem még el szokott bírni plusz 1 ek. tejfölt. A tésztával vagy pihentetés nélkül továbbdolgozunk, vagy fóliába csomagolva a h?t?be költöztetjük egy éjszakára, s csak másnap töltjük, formázzuk (el?készítés I.)

A tésztát lisztezett munkalapon kb. 30x40 cm téglalappá nyújtuk. A kih?lt párolt káposztát (el?z? nap megpárolható, el?készítés II.) elkenjük a tészta teljes felületén úgy, hogy középen maradjon egy 5-6 cm szabad sáv, mint egy gyalogút :-). Ezt a középs? részt megkenjük tojásfehérjével, így ha majd feltekerjük a tésztát, s csigákra vágjuk, azt szépen összeragasztja, és nem veszi el a formáját.

Hosszában, középen kettévágjuk a tésztalapot, s hosszabbik vége fel? feltekerjük, mint a bejglit, s 20-20 egyenl? darabra szeleteljük. Vágott felükre fordítjuk, kikent tepsire sorakoztatjuk ?ket, és 30 percet langyos helyen kelesztjük.

A süt?t el?melegítjük 180 fokra. A csigák tetejét megkenjük felvert tojással, és mindegyikre egy csipet reszelt sajtot teszünk. 25-30 percig sütjük, míg a sajt aranyszín?re nem sül a tetején.

Konyharuhával vagy tülharanggal letakarva több napig frissen tartható!

*Tipp és trükk:* gazdagíthatjuk: sonkacsíkokkal, szalonnakockákkal vagy paprika darabokkal is. Egy kis esti borozgatás kiváló kísér?je lehet.

Jó étvágyat hozzá!

Készítette: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com/>



**Ajánló**