Egyb?l többfélét: Pirított káposzta 2.rész

2009 szeptember 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

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 úgyis 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 közép?s részt megkenjük tojásfehérjével, így ha majd feltekerjük a tésztát, s csigákra vágjuk, azt szépen összeragasztja, és nem veszti el a formáját.
Hosszában, középen kettévágjuk a tésztalapot, s hosszabbik vége fel?l 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 tüllharanggal 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