

## Káposztás pogácsa

### Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

2,5 dkg élesztő

1/2 mokkáskanál cukor

kb. 2,5 dl tej

1 kiskanál só

5 dkg margarin

1 db tojás

a pirított káposztához:

50 dkg fejes káposzta

2 evőkanál olaj

1 csapott evőkanál kristálycukor

1 kis fej vöröshagyma

1 mokkáskanál őrölt bors

1 kiskanál só

a kenéshez és szóráshoz:

1 db tojás

5 dkg reszelt sajt



összesen: 50 db/3420 kcal, 1 db/69 kcal

### Elkészítés:

A káposztát kitorzsázzuk, lereszeljük. Egy lábosban, a megforrosított olajon a cukrot világosbarnára karamellizáljuk, az apróra vágott vöröshagymát megfuttatjuk rajta. A káposztát hozzáadjuk, megborsozzuk, a sóval ízesítjük. Nagy lángon, kevergetve kb. 20 perc alatt megpirítjuk. Az élesztőt a 1/2 mokkáskanálnyi cukorral ízesített kb. 0,5 dl langyos tejben megfuttatjuk. A lisztet a sóval és a margarinnal elmorzsoljuk. A tojással, a többi langyos tejjel és az élesztővel 2-3 percig dagasztjuk. Meleg helyen, letakarva duplájára kelesztjük. Ezután meglisztezett gyúrólapon kb. 0,5 cm vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. A pirított káposzta felét egyenletesen rászórjuk. A tésztát gondolatban négy részre osztjuk. Balról is, jobbról is egynegyedét a közepéig behajtunk, majd a tészták találkozásánál újra behajtjuk (egy hosszú téglalapot kapunk). A tésztát 90 fokkal elfordítjuk, újra ellapítjuk. A maradék káposztával megszórjuk, majd az előző, ún. dupla hajtást megismételjük. 10 percnyi pihentetés után még egyszer hajtogatjuk. 10 perc elteltével másfél ujjnyi vastagságúra lapítjuk, és egy 4 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, felvert tojással lekenjük. Reszelt sajtval megszórjuk, végül előmelegített sütőben 180 fokon kb. 20 percig, aranybarnára sütjük. A szaggatásnál leeső tésztadarabkákat szintén tepsibe rakjuk (nem gyúrjuk össze, mert levelességét elveszíti), és ugyanúgy sütjük, mint a pogácsát.

Forrás: Ráma Ünnepi finomságok receptfüzet