

Káposztás lapóka



Hozzávalók:

Tészta:

- 300 g búzaliszt (BL55)
- 1 csapott teáskanál sütőpor
- 1 csapott teáskanál só
- 50 ml étolaj
- 120 ml víz

Töltelék:

- 1/2 fej káposzta
- 1 db hagyma
- só
- bors
- babérlevél
- borecet

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit egy tálban összegyúrjuk. Hagyjuk picit pihenni, pont elég neki annyi pihenő idő míg a töltelékét elkészítjük. Olajon a hagymát megdinszteljük, majd ízesítjük a fűszerekkel, végül hozzáadjuk a káposztás töltelékét és 20 perc alatt készre pároljuk. A tésztát kinyújtjuk és 2 ek töltelékét helyezünk rá, összehajtjuk a tésztát, majd serpenyőben mindkét oldalát 3-4 perc alatt készre sütjük.