

Káposztás flekni

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 főre:

- liszt 80 dkg
- só 1 tk
- cukor 1 ek
- tej 3-4 dl
- élesztő 4 dkg
- olaj 3-4 ek
- fejeskáposzta 1,5 kg
- olaj 3-4 ek
- só 1 ek
- pirospaprika 1 ek
- bors 1 tk

Az alapanyagból kelttésztát készítünk, kelesztjük. Közben a lereszelt káposztát besózzuk, állni hagyjuk. Az olajat beforrósítjuk és a kinyomkodott káposztát lepirítjuk, tűzről levéve borssal és pirospaprikával ízesítjük és lehűtjük. A megkelt tésztát kinyújtjuk ujjnyi vastagságra, téglalap nagyságúra vágjuk, kb 10x6 cm. Megtöltjük majd hajtogatjuk, tepsibe téve kelesztjük újra, megkenjük olvasztott zsírral, 180 C°-on megsütjük.