



Бутер банички със зеле и бекон

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 опаковка	Бутер тесто
300 g	Бяло зеле
200 g	Панчета, на кубчета
150 g	Сгèте fraiche (или заквасена сметана)
1 с.л.	Ким, млян
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
За соса	
150 g	Сгèте fraiche (или заквасена сметана)
1 ч.л.	Горчица
1 ч.л.	Майонеза
1 с.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
1	Чаша див лук, пресен

- 1 Запържете нарязаната на кубчета панчета в тиган за известно време, така че да освободи пълния си вкус.
- 2 Нарезете на ситно бялото зеле и посолете обилно. Изцедете зелето за няколко минути през фина цедка, след което изстискайте. След това смесете с пържената панчета и добавете сгèте fraiche. Подправете със сол, черен пипер, червен пипер и ким и разбъркайте добре.
- 3 Разстелете бутер тестото върху тава за печене и разделете на малки квадратчета. Поставете малко от сместа с бяло зеле в средата на всеки квадрат и след това оформете на малки кесийки. Намажете кесийките с малко мляко, така че да покафенят добре.
- 4 Печете кесийките във фурната за около 20 минути на 200°C (392°F). Пригответе соса, докато се печат.
- 5 За да направите соса: Комбинирайте сгèте fraiche, горчица, майонеза, мащерка, риган, чесън и пресен лук. Подправете с повече сол и черен пипер, ако е необходимо.
- 6 Сервирайте бутер баничките със соса и се насладете.

