



Jastučíci od kupusa i slanine

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Pancetu narezanu na kockice pržite neko vrijeme da dobije svoj puni okus.
- 2 Tanko narežite bijeli kupus i dobro posolite. Ostavite kupus neka miruje u cjedilu nekoliko minuta, a zatim istisnite tekućinu. Potom pomiješajte s prženom i ocijeđenom pancetom te umiješajte kiselo vrhnje. Začinite solju, paprom, paprikom i kimom te dobro promiješajte.
- 3 Razvaljajte lisnato tijesto na lim za pečenje i podijelite na manje kvadratiće. U sredinu svakog kvadratića stavite malo mješavine s kupusom te oblikujte paketiće. Premažite paketiće mlijekom kako bi dobili lijepu smeđu boju.
- 4 Pecite jastučíce oko 20 minuta na 200 °C (392 °F). Pripremite umak dok se peku.
- 5 Za pripremu umaka: Pomiješajte kiselo vrhnje, senf, majonezu, mažuran, origano, češnjak u prahu i svjež vlasac. Po potrebi dodajte soli i papra.
- 6 Poslužite paketiće s umakom i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 paketić	Lisnatog tijesta
300 g	Bijelog kupusa
200 g	Pancete, nasjeckane
150 g	Kiselog vrhnja
1 jušna žlica	♦ Kim mljeveni
1 čajna žličica	
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Za umak

150 g	Kiselog vrhnja
1 čajna žličica	Senfa
1 čajna žličica	Majoneze
1 jušna žlica	♦ BIO Origano
1 čajna žličica	♦ Češnjak u granulama
1 jušna žlica	
1	Šalica vlasca, svježeg

