



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 bal.	Lístkové cesto
300 g	Biela kapusta
200 g	Pancetta, nakrájaná na kocky
150 g	Crème fraîche
1 PL	♦ Rasca mletá
1 ČL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

Na dip

150 g	Crème fraîche
1 ČL	Horčica
1 ČL	Majonéza
1 PL	♦ Oregano drvené
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 PL	♦ Majorán drvený
1	Šálka pažitky, čerstvá

Kapustovo-slaninové balíčky

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Pancettu nakrájanú na kocky krátko opečte na panvici, aby sa rozvinula jej plná chuť.
- 2 Bielu kapustu nakrájajte na tenké prúžky a dochuťte výdatným množstvom soli. Kapustu niekoľko minút varte v jemnom sitku a potom vytlačte. Potom zmiešajte s osmaženou pancettou nakrájanou na kocky a vmiešajte crème fraîche. Potom dochuťte soľou, korením, paprikou a rascou a dôkladne premiešajte.
- 3 Rozval'kajte lístkové cesto a rozdeľte na malé štvorce. Do stredu každého štvorca dajte trochu zmesi bielej kapusty a potom vytvarujte malé balíčky. Balíčky potrite trochou mlieka, aby pekne zhnedli.
- 4 Balíčky pečte v rúre asi 20 minút pri teplote 200 °C (392 °F). Kým sa balíčky pečú, pripravte si dip.
- 5 Príprava dipu: Skombinujte crème fraîche, horčicu, majonézu, majorán, oregano, cesnakový prášok a čerstvú pažitku. V prípade potreby ochuťte soľou a korením.
- 6 Balíčky podávajte s dipom.

