



Žepki z zeljem in slanino

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Narezano panceto nekaj časa pražite v ponvi, dokler ne sprostí svojega polnega okusa.
- 2 Belo zelje narežite na tanke rezine in ga izdatno začinite s soljo. V drobnem cedilu ga namakajte nekaj minut, nato pa ožemite. Zmešajte s praženimi kockami pancete in vmešajte crème fraîche. Začinite s soljo, poprom, papriko v prahu in kumino ter dobro premešajte.
- 3 Listnato testo razvaljajte v nizkem pekaču in ga razdelite na majhne kvadrate. Na sredino vsakega kvadrata naložite nekaj zmesi z belim zeljem, nato pa oblikujte v majhne žepke. Za boljšo porjavitev žepke premažite z malo mleka.
- 4 Žepke vstavite v pečico in jih približno 20 minut pecite na 200 °C. Medtem ko se žepki pečejo, pripravite pomako.
- 5 Priprava pomake: Zmešajte crème fraîche, gorčico, majonezo, majaron, origano, zrnast česen in svež drobnjak. Če je potrebno, začinite s še več soli in popra.
- 6 Žepke postrezite s pomako in uživajte.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 zavitek	Listnatega testa
300 g	Belega zelja
200 g	Pancete, narezane na kocke
150 g	Crème fraîche
1 žlica	♦ Kumina mleta
1 žlička	♦
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Za pomako

150 g	Crème fraîche
1 žlička	Gorčice
1 žlička	Majoneze
1 žlica	♦
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 žlica	♦
1	Skodelica svežega drobnjaka

