

Plněné listové těsto klobásou a zelím

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolit v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změkknout, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změkklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžice. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Klobásu nakrájíme na malé kostičky, cibuli také a dáme orestovat na pánvičku. V druhém hrnci mezitím lehce orestujeme posekané kysané zelí, které dosolíme a dosladíme. Vše potom ještě chvíli restujeme na pánvičce dohromady, dosolíme pokud je třeba, můžeme pokmínovat, opepřit. Listové těsto vyválíme na pomoučněném válu, vykrajujeme kytičky, plníme připravenou směsí, přitlačíme okraje, poklademe na pečicí papír na plech a potřeme máslem. Těsto pevně zarolujeme (jinak se nám bude špatně dávat na plech, vrstvy musí být utažené k sobě). Krájíme na plátky a klademe na pečicí papír.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kmín celý** - 105 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 260 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 135 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Cukr krystal** - 102 g
- **Balaton klobása 280 g** - 70 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

