# Štrúdľa s červenou kapustou

## Suroviny

Plnka
1 kg červenej kapusty
1 cibuľa
100 g vlašských orechov
1 petržlen
125 ml červeného vína
250 ml šľahačka
2 žĺtky

Okrem toho potrebujeme
soľ
korenie
rasca
olej

Maslo (rozpustené)
soľ

## Postup

Kapustu nakrájame na tenké prúžky a dochutíme soľou,
korením a rascou,dobre premiešame a necháme stáť asi 20 minút.

Cibuľu olúpeme a nakrájame na kocky. Orechy nasekáme nahrubo a petržlen na jemno.
Cibuľu opražíme na 2 lyžiciach oleja a podlejeme vínom.
Pridáme kapustu a dusíme asi štvrť hodinky.
Kapustu zložíme z ohňa a necháme trochu vychladnúť.
Pridáme maslo,orechy a petržlen a necháme celkom vychladnúť.

Predhrejte rúru na 180 ° C Plech vyložíme papierom na pečenie.
Štrúdľové cesto naplníme plnkou a pečieme asi 30 minút.

**Tip od nás:**
**Podávame s brusnicovou omáčkou**
**Zmiešajte 1/4 l kyslej smotany s 2 lyžicami brusníc a dochutíme soľou a korením.**