



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 štvrtť 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.