

Novogodišnji jastučići

Pikanti zalogajčići u novogodišnjoj noći

oko 14 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



1 Priprema:

Krumpir operite i kuhajte dok ne bude mekan oko 30 minuta, potom ogulite, protisnite kroz prešu za krumpir i ostavite da se malo ohladi.

2 Dizano tijesto:

Zagrijte mlijeko. Brašno s kvascem dobro promiješajte u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) umijesite najprije kratko na najnižoj, a potom oko 5 minuta na najvećoj brzini u glatko tijesto. Tijesto ostavite prekriveno da se diže na toplom mjestu dok se vidno ne uveća.

3 Nadjev:

Kupus očistite i narežite na tanke trake. U tavi, na srednjoj temperaturi zapećite kockice slanine na maslacu. Dodajte kupus narezan na trake, šećer, sol, curry, papar i sjemenke maka i pirjajte oko 3 minute al dente. Stavite povrće u zdjelu, dodajte mileram i lješnjake i začinite začinima. Ostavite smjesu da se ohladi.

Obložite lim za pečenje papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Sastojci:

Za lim za pečenje:
papir za pečenje

Dizano tijesto:
350 g krumpira
100 ml mlijeka
450 g pšeničnog brašna
1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
1 razom puna žličica šećera
2 žličice soli
1 jaje (veličina M)
1 bjelanjak (veličine M)

Nadjev:
300 g kupusa
50 g kockica slanine
1 žlica maslaca
1 žličica šećera
sol
1 žlica curryja
svježe mljeveni papar
1 žličica sjemenki maka
75 g milerama
50 g sjeckanih lješnjaka

Za premazivanje:
1 žumanjak (veličine M)
1 žlica mlijeka

Za posipanje:
1 žlica sjemenki maka

Tijesto kratko pomijesite na dobro pobrašnjenoj površini i razvaljajte na debljinu od 1/2 cm. Od toga izrežite oko 14 krugova s cik-cak rubom (promjera oko 12 cm, slika 1). Nadjev od kupusa raspodijelite po jednoj polovici kruga i preklopite rubove (slika 2). Rubove dobro pritisnite. Umutite žumanjak s mlijekom. Smjesom premažite tijesto i pospite sjemenkama maka. Ostavite prekriveno na toplom mjestu da se diže oko 10 minuta, potom pecite.



Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 20 Minute

Povucite pecivo s papirom za pečenje na kuhinjsku rešetku i poslužite toplo ili hladno.

Tip from the Test Kitchen

- Ako nemate prešu za krumpir, upotrijebite gnječilicu za krumpir.
- Pecivo se može zamrznuti.