

Kapustový koláč (osúcha)

Potreby:

1 kg múky

5 dkg drożdžia

6 dl mlieka

málo soli

2 lyžice kryštálového cukru

1 dl oleja

4 kusy vajcia

Urobíme kysnuté cesto.

$\frac{1}{2}$ - 1 kg kapustu strúhame, osolíme.

$\frac{1}{2}$ dl oleja a 5 dkg kryštálového cukru usmažíme, dáme na to vyžmýkanú kapustu a smažíme ďalej. Keď je hotový, sypeme do toho mleté korenie a červenú papriku. Necháme vyhládnuť.

Kysnuté cesto vyvalkáme na formu obdĺžnika. Dáme na to vyhládnutú kapustu a cesto urobíme tak, aby sme nevideli plnku. Valčekom ešte trošku vyvalkáme. Uložíme na vymastený plech, povrch potrieme olejom a upečieme.

Uložíme na vymastený plech, povrch potrieme olejom a upečieme.



Sajtos ostya

Hozzávalók:

1 kg liszt

1 RAMA

tojás nagyságú zsír

3 dkg só

20 dkg reszelt sajt

2 egész tojás

2 pohár tejföl

1 csomag sütőpor

(köménymag ízlés szerint)

A hozzávalókat összegyúrjuk, gombócokat formálunk és ostyasütőben kisütjük.

