**Kapustníky:**

1 cibuľa

hlávka bielej kapusty

soľ

čierne korenie

cukor

olej

Cesto:

1 kg múky

1 droždie

1 lyžica cukru

2 dcl oleja

1 lyžica soli

6OO ml vlažnej vody

Cibuľku opražíme na rastlinnom oleji, pridáme kapustu nakrájanú na malé kocky a dáme dusiť. Osolíme, pridáme čierne korenie, cukor, všetko podľa chuti. Podusíme do mäkka a dáme vychladnúť...

Droždie, cukor a vodu rozrobíme na kvások. Z múky, soli, oleja a kvásku vyhnetieme cesto a necháme vykysnúť. Cesto rozvaľkáme a nakrájame na štvorce alebo vykrajujeme pohárom kolieska, ktoré plníme kapustovou plnkou a tvoríme buchtičky, ktoré ukladáme na plech s papierom na pečenie, necháme podkysnúť, potrieme olejom a dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 stupňov na cca 18 minút...