



Gogoși savuroase cu slănină

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 1h 20 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

Aluat:

- 370 g făină
- 1 ou
- 40 g Ulei
- 120 g Apă
- 10 g oțet
- ½ linguriță de sare

Umplere și finisare:

- Unt pentru ungere
- 1 rolă de pâine învechită (aproximativ 50 g), în bucăți
- 1 Ceapa, înjumătățită
- 50 g Unt, în bucăți
- 200 g cuburi de slănină
- 500 g Varză murată
- 540 g Apă
- Sare după gust
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)

Pregătire

Aluat:

1. Adăugați făină, ou, ulei, apă, oțet și sare în vasul de amestecare, frământați **aluatul** **12 min.**, scoateți aluatul din vasul de amestecare, formați-l într-o minge, înfășurați în folie agățată și puneți la frigider timp de aproximativ 30 de minute. În acest timp, pregătiți umplutura.

Umplere și finisare:

1. Unsoare Varoma raft.
2. Puneți rulourile în vasul de amestecare, tăiați **5 sec./viteza 5** și decantați.
3. Se pune ceapa în vasul de amestecare, se toacă **3 sec./viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
4. Se adaugă unt și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
5. Se adaugă slănină, varză murată și 40 g apă și sote timp de **5 min./120°C/☞pasul 1**.
6. Se adaugă rola zdrobită, se amestecă timp de **10 secunde/☞pasul 3** și se condimentează cu sare.
7. Întindeți aluatul pe un prosop de ceai cu făină într-un dreptunghi (30 x 40 cm) și întindeți umplutura uniform peste el.
8. Apoi se rostogolește aluatul pornind dintr-o parte lungă, folosind pânza, și se taie în felii de aproximativ 4 cm grosime cu un cuțit foarte ascuțit. Așezați gogoșile de varză cu suprafața tăiată orientată în jos aproape una de cealaltă în raftul Varoma și apăsați ușor plat. Clătiți vasul de amestecare.
9. Adăugați 500 g apă și cuburi de bouillon în vasul de amestecare, puneți Varoma, gătiți timp de **30 min./Varoma/pasul 1** și serviți cald.

Sugestii & Sfaturi

- Această specialitate șvabă este servită în mod tradițional cu o frunză sau o salată de cartofi.
 - Al 1-lea și ultimul disc (cele două bucăți de capăt ale rolei) devin de obicei uscate. Nu le gătiți.
 - Adăugați niște chimen la umplutura după gust.
 - Pentru o opțiune vegetariană, înlocuiți slăcina cu un măr sfertat care este zdrobit împreună cu ceapa.
- 1** Adăugați făină, ou, ulei, apă, oțet și sare în vasul de amestecare, frământați aluatul **2 min.**, scoateți aluatul din vasul de amestecare, formați-l într-o minge, înfășurați în folie agățată și puneți la frigider timp de aproximativ 30 de minute. În acest timp, pregătiți umplutura.
 - 6** Se adaugă slănină, varză murată și 40 g apă și sote **timp de 5 min./120°C/☞pasul 1**.
 - 7** Se adaugă rola zdrobită, se amestecă timp de **10 secunde/☞pasul 3** și se condimentează cu sare.