

Zelné placky 1

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- kysané zelí 1 sklenice
- polohrubá mouka 250 g
- **podle chuti**
- majoránka 1 špetka
- mletý kmín 0.25 lžička
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z kysaného zelí odlijeme stranou nálev. Podle potřeby můžeme zelí překrájet, ale není to nutné.

Připravené zelí dáme do mísy. Rozklepneme k němu vejce, přidáme mouku a okořeníme podle chuti kmínem, majoránkou a pepřem. Nakonec těsto osolíme a důkladně promícháme. Koření můžeme zvolit podle vlastní chuti.

Pánev dobře rozejdeme. Ze směsi vytvarujeme malé placičky, které opékáme na oleji v rozejduté pánvi. Zelné placky smažíme, dokud neztmavnou.

Zelné placky jsou velmi dobré. Hodí se jako samotná chuťovka nebo příloha k pečeným či smaženým masům.