

Pohankové placky s kysaným zelím II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pohanková lámanka 250 g
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 2 ks
- Malá cibule 1 ks
- Pažitka 1 svazek
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Mletý kmín 0.5 špetka
- Řepkový olej 50 ml
- Kysané zelí 500 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lámanku v kastrůlku zalijte vodou tak, aby byla potopená, a na mírném ohni uvařte doměkka. Pak ji vychladte a přendejte do mísy. K pohance prolisujte česnek a přidejte vejce. Cibuli a pažitku nasekejte najemno a vsypte do mísy. Promíchejte a dochuťte solí, pepřem a kmínem. Směs nechte asi 10 minut odležet v pokojové teplotě. V pánvi zahřejte olej. Lžící tvořte z hmoty placky a smažte je z obou stran dozlatova. Podávejte je s kysanou smetanou.