

Zelníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• **Na těsto**

- cukr 1 lžička
- sůl 1 špetka
- mouka hladká 500 g
- mléka 2.5 dl
- droždí 20 g
- Náplň 0 ks
- sůl 1 špetka
- sádlo 2 lžíce
- černý pepř 1 špetka
- hlávkové zelí 500 g

Doba přípravy: 145 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí omyjeme, vykrojíme košťál, listy nakrájíme na nudličky a ještě je překrájíme na drobnější kousky. V kastrolu rozejdeme sádlo, přidáme zelí, mírně ho podlijeme vodou, osolíme, opepříme a dusíme pod pokličkou 35 minut. Měkké zelí necháme vychladnout a slijeme z něj případnou šťávu.

Lžící mouky promícháme v hrnku s rozdrobeným droždím, cukrem a 1 dl vlažného mléka, zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kvásek 15 minut kynout. Mezitím zbylou mouku prosejeme do

mísy a promícháme ji se solí. Přilijeme připravený kvásek a pomocí zbylého vlažného mléka zaděláme hladké těsto. Poprášíme ho moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 65 minut kynout. Těsto rozdělíme na pomoučeném válu na dvě části, připravíme z nich válečky a každý nakrájíme na osm stejně velkých kousků.

Kousky těsta mírně zploštíme, rozdělíme na ně dušené zelí a zabalíme je jako buchty. Každou buchtu pak válečkem mírně rozválíme a zploštíme. Zelníky rozdělíme na plechy vyložené papírem na pečení a necháme ještě 10 minut v teple kynout. Nakonec je vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200°C a pečeme 20 minut dozlatova. Upečené zelníky ihned po vyjmutí z trouby potřeme rozpuštěným sádlem a před podáváním je necháme vychladnout.