

Zelňáky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambor 6 ks
- vejce 2 ks
- bílek 1 ks
- hrubá mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- strouhanka 1 hrst
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nastrouháme
2. Nastrouhané brambory osolíme, přidáme dvě vejce a přisypeme tolik hrubé mouky, aby bylo těsto vláčné jako na buchty
3. Těsto rozválíme asi na 1/2 cm silnou placku, rozkrájíme na větší čtverečky, které naplníme dušeným zelím, cípky čtverečků potřeme bílkem a spojíme do šátečku
4. Vaříme 15 minut ve slané vodě, podáváme omaštěné sádlem a sypané strouhankou.

Poznámka:

množství mouky je orientační. může být trochu víc nebo míň.