

Zelníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 500 g
- hladká mouka 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- sádlo 150 g
- olej 1 lžíce
- trocha soli 1 ks
- pepř a drcený kmín podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme všechny suroviny a vypracujeme z nich těsto. Z těsta pak tvoříme kuličky, které pomoučíme hladkou moukou.

Kuličky dáme na vymazaný plech a dotvoříme z nich placky. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C do zlatova

Poznámka:

Pokud kuličky nepomoučíš, bude se ti těsto sice víc lepit na ruce, ale zelníky budou křupavější.