

Kapustové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- menší kapusta 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- anglická slanina 150 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- kypřicí prášek 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- sůl 1 špetka
- tuk na smažení 1 balení
- ředkvičky 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kapusty odstraníme vrchní listy a omyjeme ji. Do hrnce nalijeme vodu, osolíme a přivedeme k varu.

Kapustu vložíme do vařící vody a zhruba 5 minut povaříme. Pak vyjmeme, necháme okapat a odřízneme středové košťály.

Okapanou kapustu najemno nasekáme a vložíme do větší mísy. Přidáme vejce, hladkou mouku,

špetku prášku do pečiva, mletý pepř a sůl.

Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky. V pánvi rozehtřejeme sádlo, přidáme nasekanou cibuli a zpěníme. Pak přidáme slaninu, promícháme a necháme prudce rozškvařit. Zchladlou směs přimícháme do kapusty. Vše důkladně promícháme. Bude-li se nám zdát těsto příliš řídké, přidáme podle potřeby strouhanku.

Namočenýma rukama tvoříme malé placičky, které po obou stranách opečeme dozlatova. Podáváme nejlépe s brambory, ozdobené plátky ředkviček.

Poznámka:

Kapusta dost nadýmá, proto přidej špetku mletého kmínu.