

Pečené zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka hrubá 500 g
- mléko 500 ml
- droždí 21 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- zelí hlávkové 500 g
- dle potřeby olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze všech surovin kromě zelí zaděláme hladké těsto, které necháme v teple asi půl hodiny vykynout. Mezitím nakrájíme opláchnuté zelí na nudličky. Plech s vyšším okrajem vymažeme sádlem nebo olejem, těsto smícháme se zelím, rozetřeme na plech a necháme ještě deset minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě maximálně 180 °C. Povrch průběžně potíráme olejem, dokud zelí nezčervená.