

zelňák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balení
- Kysané zelí 100 g
- Sůl 1 špetka
- Voda 1 ks
- Uzená slanina 1 ks
- Anglická slanina 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z mouky, vody, prášku do pečiva a zelí zpracujeme těsto, ze kterého vytvoříme malé placky, asi 1 cm silné. Ty na pomoučeném plechu upečeme (po obou stranách) v horké troubě. K tomu pojídáme anglickou slaninu, uzenou slaninu apod.