

Zelňáky se škvarky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kysané zelí 500 g
- Velká brambora typu B 1 ks
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 75 g
- Škvarky 100 g
- Drcený kmín 1 lžička
- Nasekaná petrželka 1 hrst
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zelí slijte a vymačkejte přebytečnou tekutinu a smíchejte ho s nastrouhanou bramborou. Přidejte vejce, mouku, nasekané škvarky, kmín a petržel. Dochuťte solí a pepřem. Na rozpáleném oleji smažte placky o průměru asi 12 cm z obou stran dozlatova. Skládejte na papírové utěrky, které odsají přebytečný tuk.