

Zelníky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 1 ks
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Syrová brambora 1 ks
- Kmín, sůl 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zcezené kysané zelí pokrájíme na menší kousky a vložíme do misky. Bramboru oloupeme a nastrouháme na menších okách struhadla a přidáme k zelí. Přimícháme hladkou mouku, vejce, kmín (dávám mletý nebo drcený) a osolíme. Můžeme přidat i šťávu ze zelí, zelníky budou mít pikantnější chuť. Těsto má být husté jako na bramboráky. Smažíme na oleji.