Pohankové placky se zelím

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- pohanka lámanka 250 g
- malá cibulka 1 ks
- sůl, pepř, bobkový list, mletý kmín 1 ks
- česnek 4 stroužek
- sterilované zelí 2 sklenice
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku zalijeme v kastrůlku vodou, tak aby byla zcela potopená a na mírném ohni ji za občasného promíchání uvaříme doměkka.
K pohance prolisujeme česnek, přidáme vejce, pažitku, sůl, pepř a mletý kmín. Vše důkladně promícháme a poté necháme směs odležet 10 minut. Pokud by směs nedržela pohromadě, přidáme ještě jedno vejce. Ručně vytvarujeme placky, které osmahneme na oleji.
Cibuli nakrájenou na kostičky osmahneme na oleji a přidáme zelí, sůl, pepř a bobkový list. Za občasného promíchání podusíme doměkka. Osmažené placky podáváme se zelím.