

Pečené zelí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2516 kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-zeli>

Příprava

Ze všech surovin kromě zelí zaděláme na hladké těsto, které necháme v teple asi půl hodiny vykynout. Mezitím nakrájíme opláchnuté zelí na nudličky. Plech s vyšším okrajem vymažeme olejem. Těsto smícháme se zelím, rozetřeme na plech a necháme ještě 10 minut kynout. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě maximálně 180 °C. Povrch průběžně potíráme olejem, dokud zelí nezčervená.

Tip k receptu

Plech můžeme také vymazat sádlem.

Ingredience

- 500 g hrubé mouky
- 500 ml mléka
- 1/2 droždí (kvasnic)
- 2 vejce
- sůl
- 500 g bílého hlávkového zelí
- 50 ml rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha