

# Pohankové placky s kysaným zelím



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1502** kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pohankove-placky-s-kysanym-zelim>

## Příprava

Pohanku uvaříme podle návodu. Po vychlazení ji smícháme s vejcem, utřeným česnekem, najemno nasekanou cibulí, nasekanou pažitkou, osolíme, opepříme, přidáme kmín a promícháme. Necháme 10 minut odležet.

Poté lžící tvoříme placičky v rozpáleném oleji a smažíme dozlatova z obou stran. Podáváme s kysaným zelím.

## Ingredience

- 250 g pohanky
- 1 ks vejce
- 1 ks cibule
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 50 ml slunečnicového oleje
- 500 g kyselého zelí
- 4 stroužky česneku
- 1/2 lžičky kmínu
- 1/2 svazku pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

