

Šlejšky ze zelí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

609 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/slejsky-ze-zeli>

Příprava

Zelí nakrájíme na nudličky, vložíme do hrnce, podlijeme vodou, okmínujeme a necháme dusit doměkka. Když je zelí měkké, scedíme ho a necháme vychladnout. Poté přidáme vejce, droždí, osolíme, promícháme, přisypeme mouku a uděláme těsto. Z těsta poté tvoříme cca 10 cm dlouhé šišky, které dáme do tukem vymazaného pekáčku a v troubě upečeme dozlatova.

Ingredience

- 1 hlávka bílého zelí
- 4 lžíce polohrubé mouky
- 2 ks vajec
- 15 g droždí
- 2 lžíce sádla
- špetka kmínu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha