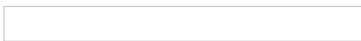


Šnecci se zelím v pekáči



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 1

2806 kalorií , **7 g** cukrů , **135 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/snecci-se-zelim-v-pekaci>

Příprava

Mouku,vodu,vejce,špetku soli,ocet a olej smícháme a na vále vypracujeme pružné těsto.Zakryjeme ho zahřátým kastrůlkem a necháme 30minut odpočívat.Slaninu nakrájíme na kostičky a na velké pánvi krátce vyškvaříme.Zelí slijeme, přidáme ho ke slanině,okořeníme kmínem,přilijeme asi 100 ml vývaru a 10 minut dusíme.Ochutíme solí a pepřem a necháme na cedníku okapat.Těsto rozdělíme na 3 dílky a na pomoučeném ubruse nebo utěrce je rukama vytáhneme na plátky tenké jako papír.Pláty potřeme rozpuštěným máslem a rozložíme na ně zelnou náplň.Okraje necháme volné,navlhčíme je vývarem a pomocí ubrusu nebo utěrky svineme do závinů.Ty nakrájíme na plátky asi 5cm široké a naskládáme je vedle sebe(řeznou stranou dolů) do máslem vymazaného pekáče.Povrch potřeme zbylým máslem.Pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 220C a po 15 minutách snížíme teplotu na 200C.Šnečky upečeme dozlatova(celkem 35-45 minut)a během pečení je poléváme vývarem.Podáváme horké.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1 lžíce octa
- 3 lžíce oleje
- 125 ml vody
- máslo na vymazání pekáče a potírání
- 200 ml zeleninového vývaru z kostky
- 250 g slaniny
- 600 g kyselého zelí
- 1 lžíce kmínu
- sůl
- mletý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod