

Zelňák



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

2305 kalorií , **0 g** cukrů , **130 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelnak>

Příprava

Múku zmiesime s práškom do pečiva, maslom, štipkou soli a žĺtkom. Cesto dáme na pol hodiny do chladu odstáť. Potom vyvalkáme, vymastíme formu a dno zakryjeme cestom, ktoré niekoľkokrát prepichnete. Pečieme pri 220° C teplote cca 10 minút. Na oleji opražíme na drobno nakrájanú cibuľu a kolieska klobásy, pridáme kyslú kapustu a rezance papriky a dusíme 5 minút. Plnku dáme na cesto. Sladkú smotanu, vajcia, maizenu, soľ, rascu a červenú sladkú papriku dobre rozmiešame a vylejeme na plnku a pečieme ďalej cca 40 - 50 minút.



Tip k receptu

Toto jedlo je veľmi sýte, preto nepodávame k nemu žiadnu prílohu len ho zapíjame dobre vychladeným pivom.

Ingrediencie

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 lžička prášku do pečiva
- ✓ 125 g másla
- ✓ 300g domácí klobásy
- ✓ 800 g kyselého zelí
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 cibule
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 paprika
- ✓ 30 g škrobové moučky
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 lžíce mleté sladké papriky

Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné,
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod