

# Zelné placky po moravsku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1867** kalorií , **6 g** cukrů , **52 g** tuků , **51 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zelne-placky-po-moravsku>

## Příprava

Zelí nakrájíme na menší kousky, rozpustíme sádlo a na něm podusíme nakrájené zelí, osolíme, podlijeme mlékem a necháme dusit. Poté necháme vychladnout, když je zelí vychladlé, přisypeme mouku, přidáme škvarky, vejce a vypracujeme těsto, ze kterého děláme placičky a opečeme z obou stran dozlatova.

## Ingredience

- ✓ 300 g kysaného zelí
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 100 g škvarků
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Předkrm