

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