

Zelný koláč s česnekovou polevou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

3881 kalorií , **0 g** cukrů , **211 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelný-kolac-s-cesnekovou-polevou>

Příprava

Zelí vyndáme ze sklenice, scedíme a pokrájíme na menší kousky. Dáme ho do mísy, přidáme vejce, mléko, olej, mouku s práškem do pečiva, osolíme a nakonec vmícháme anglickou slaninu, nakrájenou na malé kostičky. Vše dobře zamícháme. Těsto nandáme na plech, vyložený pečícím papírem, rukou trochu umačkáme a dáme péci na 200°C. Pečeme asi 25 minut, až je koláč zlatavý. Zatím si rozpustíme sádlo a do rozpuštěného vmícháme utřené stroužky česneku. Hotový koláč vyndáme z trouby a na ještě horký natřeme připravenou česnekovou polevu.

▣ Tip k receptu

Je vhodný jako večeře se sklenicí vychlazeného piva.



Ingredience

- 1 velká sklenice kyselého zelí
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1/2 hrnečku mléka
- 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžičky soli
- 2 lžíce sádla
- 4 stroužky česneku
- 200 g anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Svačinka