

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-koláč-s-česnekovou-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 večere 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