

Závitky se zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1673 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavitky-se-zelim>

Příprava

Vypracujeme si těsto z mouky, směsi oleje s vodou a soli. Necháme ho odpočinout. Slaninu si mezitím pokrájíme na kostičky a vyškváříme na rozpáleném oleji. Přidáme zelí, podusíme ho a necháme vychladnout. Z těsta vyválíme placku a na ní rozprostřeme zelí. Opatrně jí zavineme a nakrájíme kolečka. Rozložíme je na plech vymazaný nebo vyložený pečícím papírem a upečeme v troubě dorůžova.



Ingredience

- 300 g hrubé mouky
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 3 lžíce vody
- špetka soli
- 500 g kysaného zelí
- 50 g slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod