

# Šnecci se zelím v pekáči



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 1

**2806** kalorií , **7 g** cukrů , **135 g** tuků , **94 g** bílkovin

**Autor:** jirina1967

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/snecci-se-zelim-v-pekaci>

## Příprava

Mouku, vodu, vejce, špetku soli, ocet a olej smícháme a na vále vypracujeme pružné těsto. Zakryjeme ho zahřátým kastrůlkem a necháme 30 minut odpočívat. Slaninu nakrájíme na kostičky a na velké pánvi krátce vyškvaříme. Zelí slijeme, přidáme ho ke slanině, okořeníme kmínem, přilijeme asi 100 ml vývaru a 10 minut dusíme. Ochutíme solí a pepřem a necháme na cedníku okapat. Těsto rozdělíme na 3 dílky a na pomoučeném ubrusu nebo utěrce je rukama vytáhneme na plátky tenké jako papír. Pláty potřeme rozpuštěným máslem a rozložíme na ně zelnou náplň. Okraje necháme volné, navlhčíme je vývarem a pomocí ubrusu nebo utěrky svineme do závinů. Ty nakrájíme na plátky asi 5 cm široké a naskládáme je vedle sebe (řeznou stranou dolů) do máslem vymazaného pekáče. Povrch potřeme zbylým máslem. Pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a po 15 minutách snížíme teplotu na 200°C. Šnečky upečeme dozlatova (celkem 35-45 minut) a během pečení je poléváme vývarem. Podáváme horké.

## Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1 lžice octa
- 3 lžice oleje
- 125 ml vody
- máslo na vymazání pekáče a potírání
- 200 ml zeleninového vývaru z kostky
- 250 g slaniny
- 600 g kyselého zelí
- 1 lžice kmínu
- sůl
- mletý pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod