

Křupavé placky s kyselým zelím



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 1

3250 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupave-placky-s-kyselym-zelim>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme mléko, přidáme vejce, změkklé sádlo, sůl, koření, mouku a droždí a zapneme program těsto. Mezitím slaninu nakrájíme na malé kostičky a na rozehřáté pánvi lehce opečeme. Necháme vychladnout. Ze zelí vymačkáme přebytečnou vodu a je-li moc dlouhé, překrájíme ho na menší kousky. Asi po 40 minutách přerušíme program kynutí, těsto přendáme do mísy a zapracujeme do něj zelí i vychladlé kostičky anglické slaniny. Odložíme do tepla ještě na 30 minut, aby těsto dokynulo. Vykynuté těsto rozdělíme na kousky a z každého kousku vytvoříme placku, kterou dáme na plech s pečícím papírem. Placky potřeme rozpuštěným sádlem a posypeme hrubou solí a celým kmínem. Asi po 15 minutách je vložíme do trouby, vyhřáté na 180 stupňů. Pečeme asi 30-40 minut dozlatova.

Ingredience

- 300 ml mléka
- 1 vejce
- 100 g sádla
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 500 g polohrubé mouky
- 150 g anglické slaniny
- 300 g kyselého zelí
- hrubá sůl a celý kmín na posyp
- 1 balení sušeného droždí

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

K plackám se hodí sklenice vychlazeného piva :o).

