Zelňák

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **6**

2305 kalorií , **0 g** cukrů , **130 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/zelnak

Příprava

Múku zmiesime s práškom do pečiva, maslom, štipkou soli a žĺtkom. Cesto dáme na pol hodiny do chladu odstáť. Potom vyvaľkáme, vymastíme formu a dno zakryjeme cestom, ktoré niekoľkokrát prepichneme. Pečieme pri 220°C teplote cca 10 minút. Na oleji opražíme na drobno nakrájanú cibuľu a kolieska klobásy, pridáme kyslú kapustu a rezance papriky a dusíme 5 minút. Plnku dáme na cesto. Sladkú smotanu, vajcia, maizenu, soľ, rascu a červenú sladkú papriku dobre rozmiešame a vylejeme na plnku a pečieme ďalej cca 40 - 50 minút.

Tip k receptu

Toto jedlo je veľmi sýte, preto nepodávame k nemu žiadnu prílohu len ho zapíjame dobre vychladeným pivom.

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 1/2 lžička prášku do pečiva
- 125 g másla
- 300g domácí klobásy
- 800 g kyselého zelí
- sůl podle potřeby
- 1 žloutek
- 2 vejce
- 2 cibule
- 200 ml sladké smetany
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 paprika
- 30 g škrobové moučky
- 1 lžička kmínu
- 1 lžíce mleté sladké papriky

Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod