Zelný koláč

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

1203 kalorií , **12 g** cukrů , **105 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/zelny-kolac

Příprava

Listové těsto si vyválíme a koláčovou formou (doporučuji vysokou aspoň 4 cm) s ní vykrojíme kolečko těsta (to bude horní díl koláče), aby byla náplň celá pokrytá. Zbylé těsto znovu zpracujeme a vyválíme. Připravíme si koláčovou formu – vymažeme ji olejem a vysypeme hrubou moukou, nebo ji jen vyložíme pečícím papírem, co je nám milejší. Poté do připravené koláčové formy přeneseme vyválené listové těsto, tak aby pokrylo spodní část a boky koláčové formy. Zelí necháme vykapat přes sítko. Šťávu můžeme uchovat a použít do jiných receptů - například k okyselení polévek. Cibuli a špek nakrájíme na kostičky a osmažíme na pánvi. Po chvíli přidáme slaninu nakrájenou na kostičky. Místo slaniny můžeme použít i oblíbenou klobásu – skvěle se hodí i pikantnější klobásy. Vmícháme také kmín a med. Nakonec přidáme kysané zelí a prohřejeme. Osolíme a opepříme dle chuti. Tuto zelnou náplň naneseme do koláče a rozprostřeme tak, aby dosahovala k okrajům koláčové formy, ale nepřesahovala je. Poté dáme kolečko těsta, které jsme si připravili na začátku. Rozšleháme vejce a potřeme jím okraje těsta, abychom spojili boky a horní díl.

Ingredience

- 1,5 balení listového těsta
- 250 g anglické slaniny
- 500 g sterilovaného zelí
- 100 g uzeného špeku
- 1 vejce
- 2 cibule
- 1 lžíce kmínu
- 1 lžíce včelího medu
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Hlavní chod

Tip k receptu

Místo slaniny můžeme použít klobásku.