

Úžasné zelňáky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kysané zelí vymačkáme, překrájíme. Uzené nakrájíme na kostičky. Smícháme všechny ingredience a vypracujeme těsto. Rozetřeme na vymaštěný plech a pečeme na cca 200° C 45 minut. Krájíme ještě před pečením na plechu ostrým nožem. Nebo lze těsto vyválet a tvořítky vykrájet rozmanité tvary, které upečeme.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Sádlo** - 200 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 1000 g
- **Kmín drcený 25 g** - 2 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Moravské uzené 1200 g** - 200 g

