

Zelné závitky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hrubé mouky

sůl

2 vejce

2 lžíce oleje

75 g slaniny

2 cibule

500 g kysaného zelí

pepř

kmín

cukr

2 lžíce kysané smetany

1 litr vývaru

Postup

Smícháme mouku s 0,5 lžičkou soli, vejcem, olejem a 3 lžícemi vody. Těsto přikryjeme miskou a necháme 30 minut odpočinout.

Slaninu nakrájíme na proužky. Asi 0,3333333333333333 odložíme stranou, zbytek vyškvaříme. Přidáme zelí pokrájené na kousky, osolíme, opepříme a posypeme kmínem. Dusíme 10 minut a potom přimícháme smetanu.

Troubu rozpálíme na 180 stupňů. Těsto rozdělíme na dvě části a vyválíme na placky. Rozprostřeme na ně zelí a zarolujeme. Rolády nakrájíme na špalíky a vyrovnáme je do vymaštěného pekáčku. Posypeme je slaninou a kmínem. Závitky přelijeme horkým vývarem a přikryté pečeme asi 20 minut. Sejmeme poklici a pečeme ještě 15 minut.