

Placky z čerstvého zelí

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 kg	polohrubá mouka
3 ks	vejce
	voda
	sůl
1/2 lžička	drcený kmín
300 g	čerstvé zelené zelí
1 ks	mrkev
hrst	zelená petrželka
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
	olej na smažení (nejlépe řepkový)



Postup přípravy

Z mouky, vajec a vody si uděláme řidší těsto. To osolíme a přidáme do něj drcený kmín. Čerstvé zelí jemně nakrouháme a vmícháme do těsta. Přidáme i očištěnou a najemno nastrouhanou mrkev a nasekanou zelenou petrželku (kvůli barvě). Vmícháme kypřicí prášek do pečiva. Ze vzniklého těsta tvoříme placky, které smažíme z obou stran na pánvi s rozpáleným olejem. Osmažené je dáváme na papírové ubrousky, abychom odstranili co nejvíce tuku.

Náš tip: Placky podáváme s mlékem nebo zakysanými mléčnými výrobky (doporučujeme vyzkoušet např. acidofilní mléko Ranko).