

# Zapečený zelí



Těsto podobný jako na lívance, ale hustší

- 1 litr mlíka
- 1/2 kg hladký mouky
- 3 vejce
- kvasnice
- sůl

Smícháme, přidáme krouhaný zelí (nakrájená hlávka), nebo pytlík kysanýho zelí, a necháme kynout. Zelí (když je z hlávky) se může předem spařit (přelejt horkou vodou). Až to vykyne (může se nechat kynout na pekáči v troubě na 50°C), tak se to dá pect (175°C), dokud to nemá kůrčičku.





From:  
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:  
[https://kucharka.cesty.in/zapeceny\\_zeli](https://kucharka.cesty.in/zapeceny_zeli)

Last update: **2024/07/20 19:31**

