

Zelné placky

1 střední cibule

olej

sáček kysaného zelí

asi 10 polévkových lžic hladké mouky

2 vejce nebo (2 polévkové lžíce Vegavajo a 4 lžíce láku ze zelí nebo vody)

polévková lžíce kmínu

1 - 2 lžičky soli

podle chuti:

pepř, paprika mletá sladká, paprika uzená či jiné oblíbené koření

Nakrájenou cibulku orestujeme na oleji. Zelí vymačkáme, překrájíme, přidáme ostatní suroviny, všechno smícháme. (Mělo by to mít konzistenci lepivou.) Dáme na plech s pečícím papírem a šup do trouby. Pečeme při 180 °C do zezlátnutí povrchu, cca 45 - 60 minut podle tloušťky placky.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---