

Zelné placky se sýrem

Obyčejné, jednoduché, levné a přitom skvělé jídlo, tak přesně takové jsou tyto zelné placky.

Doba přípravy | 15 minut + pečení
Počet placek | cca 12 o velikosti dlaně
Recept je vegetariánský.

INGREDIENCE

- bílé zelí o váze 600 g (váha před očištěním) | cca 1/4 velké hlávky
- 4 vejce
- 70 g mixu různých semínek (dýňové, slunečnicové, lněné, sezamové)
- 100 g tvrdého sýra typu ementál
- 1 lžice sušeného oregana
- sůl
- 100 g hladké špaldové mouky

K podávání

- cottage, tvarohový dip s bylinkami nebo ochucená zakysaná smetana, čerstvá zelenina

POSTUP

1. Dva velké plechy vyložím pečicím papírem a začnu přehřívat troubu na 160 °C horkovzduchem.
2. Ze zelí odříznu košťál a nakrájím ho na menší kousky.
3. Nakrájené zelí dám do velké mísy, přidám vejce, semínka, na kostičky nakrájený sýr, oregano a sůl. Lžící promíchám.
4. Přisypu mouku a znovu promíchám. Tady je lepší směs propracovat rukou.
5. Lžící pokládám na plech hromádky směsi. Pomocí lžice je upěchuju do podoby placiček.
6. Vložím péct na 20–25 minut.
7. Podávám s oblíbeným dipem a čerstvou zeleninou.