Škvarkové zelňáky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

300 g	kysané zelí
300 g	hladká mouka
1 hrst	překrájené škvarky
100 g	vepřové sádlo
1 ks	vejce
	sůl
	pepř
	kmín celý



Postup přípravy

Zelí překrájíme a vymačkáme z něj veškerou šťávu. Přidáme mouku, vejce, škvarky i sádlo (sádlo si necháme přes noc při pokojové teplotě, aby pěkně povolilo). Ochutíme solí, pepřem a kmínem. Z těsta uděláme placky, které vyskládáme na plech a pečeme při 200 stupních Celsia asi 20 minut. Zelňáky vyndáme, když jsou pěkně dozlatova upečené. Nejlépe chutnají ještě teplé.