



Starostovo zelňáky



Postup přípravy receptu:

Na vál dáme mouku, přisypeme zelí a škvarky, sůl, kmín a přidáme mléko. Zpracujeme těsto. To vyválíme na plát o síle cca 1,5 cm. Z toho tvořítkem (obrácenou skleničkou na víno) vykrájíme kolečka, která klademe na vymaštěný plech.

Dáme do trouby zapéct při teplotě asi 200°C. Pečeme 20-30 minut dorůžova. Nejlepší jsou, když je necháme uležet do druhého dne. **Poznámka:** Podáváme k vínu nebo pivu.

STAROSTOVÉ
A NEZÁVISLÍ



Přijďte k volbám 5. a 6. října 2018

www.litvinovobcanum.cz