

Kapustové placky so slaninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kapustu povaríme v mierne slanej vode. Nakrájame a vložíme do väčšej misky. Pridáme nastrúhané varené zemiaky, múku, vajce, soľ, majorán, mleté čierne korenie, prelisovaný cesnak, anglickú slaninu nakrájanú na kocky a škrob. Všetko spolu dôkladne premiešame a vytvoríme placky. Kapustové placky vložíme do rúry vyhriatej na 160 °C a zapekáme cca 15 minút.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 80 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Cesnak** - 15 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Kel** - 450 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

