Zelníky nebo také zelníková buchta připravená podle mojí babičky

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/zelniky-nebo-take-zelnikova-buchta-pripravena-podle-moji-babicky.html

Když byla sezona kysaného zelí, pekly se u nás zelníky. Babička jich upekla vždy dva plechy. Přikusovali jsme je k husté zeleninové, bramborové či chlebové polévce. Zelníky jsou velmi chutné a snadné na přípravu.

Na přípravu 12 porcí zelníkové buchty budeme potřebovat

- 500 g hladké mouky + mouku na podsypání na vál
- 400 g kysaného zelí, nejlépe domácího, pokrájeného na drobné kousky
- 2 syrová vejce (1 do těsta a 2. na potření před pečením)
- 80 g sádla
- 20 g škvarků, nasekaných na malé kousky
- 50 g másla
- 80 g sušené šunky nebo kvalitní klobásy nakrájené na malé kostičky
- 8 g prášku do pečiva
- 1 čajová lžička soli (vrchem)
- 1 čajová lžička grilovacího koření (babička dávala papriku)
- 2 čajové lžičky oregána nebo majoránky
- 1 arch papíru na pečení
- Plech na pečení

Postup přípravy zelníků

Plech vysteleme pečícím papírem. Troubu zapneme na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Do velké mísy prosejeme mouku společně s práškem do pečiva. Mouku osolíme a důkladně promícháme. Máslo, sádlo i nakrájené škvarky dáme do kastrůlku a necháme na půl rozpustit.

Do mísy k mouce přidáme připravené suroviny: zelí, nakrájenou šunku nebo klobásu, sůl, grilovací koření, oregáno, na půl rozpuštěný tuk se škvarky. Jako poslední do mísy rozklepneme jedno vejce.

Rukama vypracujeme kompaktní těsto. Těsto vyklopíme na pomoučený vál a hranou dlaně ho několikrát prohněteme.

Z těsta rozválíme obdélníkovou placku, přibližně 1 cm vysokou.

Pomocí válečku placku přeneseme na pečící papír, rozložený na plechu. Těsto nožem nakrájíme na čtverce – podélně dva řezy, příčně řezy tři. Můžete libovolně i na menší kousky. Záleží jen vás.

Druhé vajíčko rozšleháme a povrch zelníkové buchty potřeme. Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C. Pečeme 50 minut. Povrch krásně zezlátne.

Zelníkovou buchtu necháme mírně vychladnout a jednotlivé porce znovu prokrojíme nožem a mírně je od sebe oddělíme.

Zelníky jsou skvělou přílohou nejen k polévkám, ale i při posezení s příteli u piva či vínka.

A můžeme podávat samostatně, nebo jako přílohu k vámi zvolené polévce, třeba bramborové s houbami nebo čočkové. Zelníky jsou chutné i se zeleninovým salátem. Vhodné jsou zelníky při posezení s přáteli k pivu nebo vínu.