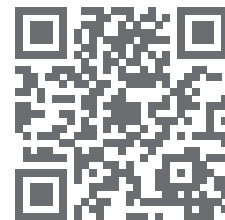


CELKOM INÉ KAPUSTNÍKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na naše kapustníky budete potrebovať (cca. 10 kusov):

1/2 kg zemiakov, 1/2 kg kyslej kapusty, 3 lyžice hladkej múky, menšiu cibuľu nadrobno nakrájanú, 2 strúčiky pretlačeného cesnaku, 1 vajce, kúsok slaniny pokrájanej na kocky, lyžicu bravčovej masť, čerstvo mleté čierne korenie, lyžičku majoránky, soľ

A TAKTO NA TO:

Postup je v podstate rovnaký ako pri klasických zemiakových plackách. Očistené zemiaky najemno nastrúhajte alebo rozmixujte, zmiešajte s múkou, slaninou, cibuľou, cesnakom a jedným vajčkom. Pridajte precedenú kyslú kapustu. Vodu z kapusty, tzv. juhu pokojne vypite. Je to vitamínová bomba! Dochuťte majoránkou, soľou a čiernym korením a vyprážajte asi 10 centimetrové placky na masť dozlatova. Podávať ich môžete čisté alebo s kyslou smotanou.

