

## Zelánky

### Suroviny

1 sáček kysaného zelí

2 vejce

½ hrnku mléka

3-4 lžíce hladké mouky

3 stroužky česneku

Sůl

Pepř

Kmín

Majoránka

Čerstvé bylinky – petrželová nať, medvědí česnek, pažitka, dle chuti



### Postup přípravy

1. Zelí propereme, vymačkáme přebytečnou vodu, podle potřeby můžeme pokrájet.
2. Přidáme vejce, mouku, mléko a koření dle chuti – česnek – utřeme se solí nebo prolisuje, kmín, sůl, pepř, čerstvé bylinky – nakrájíme najemno.



3. Vymícháme těsto asi jako na lívance.
4. Smažíme na rozpálené pánvi „Lívanečník“ do zlatova z obou stran.
5. Chutné jsou teplé i studené 😊

