Zelňáky vegan

(lehce slané hodně zelné sušenky)

balíček kysaného zelí (cca 500 g)
250 g rostlinného tuku (změklého)
500 g mouky (např. 100 g celozrnné, 200 g špaldové hladké, 200 g pšeničné hladké)
2 lžičky soli
2 lžičky drceného kmínu
pepř podle chuti
další mouka na podsypání

Zelí scedíme a překrájíme nadrobno. Pak společně s ostatními surovinami vypracujeme těsto, které necháme chvíli uležet. Rozdělíme na 2 části, každou z nich rozválíme na obdélníkovou placku mezi dvěma pečícími papíry na tloušťku asi půl centimetru (za podsypávání další moukou podle potřeby). Horní papír sejmeme, na spodním papíře přesuneme na pečící plech a nakrájíme řezacím pizza kolečkem (pečením se těsto oddělí na jednotlivé kousky podle řezů). Pečeme cca 15 minut při 200 °C na horní a spodní ohřev v horní části trouby, pak na 3 až 5 minut pustíme horkovzuch, aby zelňáky získaly zlatavou barvu.

Pokud uděláme menší množství těsta (např. ze zbývajícího zelí) můžeme ručně vytvarované tenké placky upéct v horkovzdušné fritéze cca 8 minut při 200 °C, pak otočíme a dopečeme ze spodní strany 3 až 5 minut pustíme horkovzuch do požadované barvy.

Pozor, jsou nebezpečně jedlé jen tak nebo se hodí jako drobné nesladké pohoštění.