Brambory zapékané s čerstvým kyselým zelím

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

657 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/brambory-zapekane-s-cerstvym-kyselym-zelim

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce v malém množství vody asi 30 minut, poté je slijeme a necháme vystydnout. Pak oloupeme a nakrájíme na tenčí plátky. Smetanu dobře promícháme se solí, pepřem,muškátovým oříškem a na jemno nasekanou petrželkou. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky a poté osmahneme v rozpáleném tuku. Přidáme k ní nahrubo nakrájené kyselé zelí a krátce podusíme. Přidáme na plátky nakrájené jablko a zalijeme zeleninovým vývarem a vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Do zapékací formy,kterou jsme vymazali vkládáme vrstvy brambor a zelí,které nakonec přelijeme smetanovou omáčkou. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut. Po 20 minutách pečení posypeme strouhaným sýrem a dopečeme.

Ingredience

- 400 g brambor
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka muškátového ořechu
- 2 lžíce petrželové natě
- 1 cibule
- 1 lžíce margarinu
- 500 g kyselého zelí
- 1 jablko
- 1 šálek zeleninového vývaru
- 50 g strouhaného parmazán/parmezán

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Vegetarián, Hlavní chod