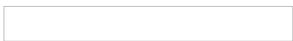


Cizrna po ostravsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

123 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/cizrna-po-ostravsku>

Příprava

Cizrnu si předem namočíme a pak uvaříme doměkka v osolené vodě. Uzené maso si nakrájíme nadrobno a zelí si podusíme. Cibulku nakrájíme najemno a osmažíme na oleji. Hotovou cizrnu poté smícháme s nadrobno nakrájeným uzeným masem a dušeným zelím. Posypeme osmaženou cibulkou.

Ingredience

- 1 balení cizrny
- 1 sklenice kysaného zelí
- 100 g uzeného masa
- 2 ks cibule
- 2 lžíce olivového oleje
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Rodina, Hlavní chod