

# Gloukačky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1576** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gloukacky>

## Příprava

Cibuli oloupeme, nasekáme nadrobno, sádlo si rozpustíme v hrnci a osmažíme na něm cibuli. Když je cibule osmažená, přidáme překrájené zelí, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme nahrubo na hrubém struhadle, přebytečnou vodu z nastrouhaných brambor vymačkáme, osolíme, přidáme mouku a uděláme těsto. Z tohoto těsta poté děláme lžičkou noky, které zavařujeme ve vroucí osolené vodě, noky vaříme cca 5 – 10 minut. Když jsou noky hotové, přidáme je do hrnce k zelí a vaříme společně dokud není zelí měkké.

## Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 500 g kysaného zelí
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod