

# Holeček



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1127** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

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

## Příprava

Brambory oloupeme, zalijeme vodou, okmínujeme, osolíme a uvaříme doměkka.

Sádlo si rozpustíme, zpěníme na něm nadrobno nasekanou cibuli, když je cibule zpěněná, přidáme překrájené zelí, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Brambory i zelí scedíme a scezenou vodu uchováme.

Brambory rozmačkáme, přidáme zelí, zředíme scezenou vodou, přimícháme utřený česnek se solí.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 500 g kysaného zelí
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli

## Kategorie

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