

Kabanos zapečený se zelím



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1180 kalorií , **0 g** cukrů , **112 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kabanos-zapeceny-se-zelim>

Příprava

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, vmícháme mletou papriku, přidáme pokrájené zelí, trochu vody nebo nálevu ze zelí a krátce podusíme. Polovinu zelí urovnáme do 4 zapékacích misek, na ně vložíme na kolečka nakrájený kabanos, na ně opět zelí, zalijeme smetanou a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut.



Tip k receptu

Jako přílohu doporučuji brambory.

Ingredience

- ✓ 400 g Kabanosu
- ✓ 1 balení kyselého zelí
- ✓ 1 cibule
- ✓ 20 ml olivového oleje
- ✓ 100 ml sladké smetany
- ✓ špetka mleté papriky

Kategorie

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