

Kapusta zapečená s uzeninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

1157 kalorií , **4 g** cukrů , **5 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapusta-zapecena-s-uzeninou>

Příprava

Kapustu očistíme, několik minut povaříme v osolené vodě, dáme okapat a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozškvaříme na kostičky pokrájenou slaninu, na ni osmahneme nadrobno pokrájené cibulky. Přidáme točený salám pokrájený na kostičky, kapustu, utřený česnek se solí, strouhanku, mletý pepř a dobře promícháme. Vložíme do vymazané a strouhankou vysypané ohnivzdorné mísy. V mléce rozšleháme vejce, sůl a mouku a nalijeme na připravenou směs v míse. Posypeme vločkami másla a pečeme v horké troubě dozlatova. Podáváme s vařenými nebo opečenými bramborami. Přeji dobré pochutnáníčko.

Ingredience

- ✓ 500 g jarní kapusty
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ 300 g klobásek nebo točeného
- ✓ 3 vejce
- ✓ 20 g másla
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ strouhanka
- ✓ hladká mouka
- ✓ mletý pepř
- ✓ sůl

Kategorie

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

