

# Kapusta zapečená s uzeným vepřovým bůčkem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1849 kalorií , 1 g cukrů , 17 g tuků , 80 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapusta-zapecena-s-uzenym-veprovym-buckem>

## Příprava

V zapékací misce osmahneme na sádle na kostičky nakrájený vařený bůček, přidáme utřený česnek, uvařenou, okapanou a hrubě nasekanou kapustu, osolíme, zalijeme mlékem a rozkvedlanými vejci a zapečeme v troubě.



### Tip k receptu

Dobré s brambory, ale i s chlebem.

## Ingredience

- ✓ 1 hlávková kapusta
- ✓ 300 g bůčku
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 3 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod