

Kapustové brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1039 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustove-brambory>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme do měkka v osolené vodě. Kapustu si také očistíme, překrojíme na menší kousky a také uvaříme v osolené vodě (můžeme vařit dohromady s bramborami). Měkké brambory i kapustu dáme do jednoho hrnce (pokud jsme je nevařili dohromady), ochutíme solí, muškátovým oříškem a bílým pepřem. Přidáme máslo a dobře rozšťoucháme. Posypeme parmazánem a můžeme podávat, nejlépe k pečenému masu.



Tip k receptu

Pokud si osmažíme anglickou slaninu dokřúpava, můžeme jí kapustové brambory posypat a můžeme je podávat i jako hlavní jídlo.



Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 400 g hlávkové kapusty
- ✓ 1-2 lžičky soli
- ✓ 60 g másla
- ✓ 1- 2 špetky pepře bílého
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ 1 - 2 lžíce parmazán/parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Zelenina, Klasika, Labužník, Příloha