

Kapustový dort



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

2598 kalorií , **1 g** cukrů , **138 g** tuků , **207 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustovy-dort>

Příprava

Z hlávky kapusty oddělíme několik velkých listů. Krátce je spaříme a vyložíme jimi vymazanou kulatou dortovou formu o průměru 26 cm. Měly by přesahovat přes okraj formy. Brambory uvaříme a vychladlé je nakrájíme na plátky, které poklademe do formy na listy. Zbylou kapustu nakrájíme najemno a osmahneme na másle. Mleté maso zpracujeme s vejcem, cibulí, hořčicí, solí, pepřem a muškátem. Vmícháme kapustovou směs a strouhaný sýr. Navrstvíme na brambory. Převíslé listy kapusty přehneme přes náplň a potřeme olejem. Navrch můžeme nasypat dýňová semínka nebo dát plátky jablek. Zapékáme při 200°C asi 50 minut.

Ingredience

- ✓ 1 kg hlávkové kapusty
- ✓ 50 g másla
- ✓ olej dle potřeby
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 150 g strouhaného sýra (Eidam, Niva)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce hořčice
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Hlavní chod