Kapustový nákyp

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **5**

1088 kalorií , **1 g** cukrů , **85 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/kapustovy-nakyp

Příprava

Očištěnou kapustu uvaříme ve vodě, ocedíme a umeleme. Máslo utřeme se žloutky, přidáme mletou kapustu, osolíme, přisypeme na kostičky nakrájenou uzeninu a zahustíme strouhankou. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Rozetřeme do máslem vymazaného pekáčku a v troubě zapečeme dorůžova. Před koncem zapékání posypeme nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- 1 hlávka hlávkové kapusty
- 150 g uzeniny
- 4 lžíce másla
- 3 vejce
- 3 lžíce strouhanky
- 70 g strouhaného sýra
- špetka soli

Kategorie

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