

# Kélovník



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

997 kalorií , 0 g cukrů , 94 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kelovnik>

## Příprava

Kapustu pokrájíme na nudličky, brambory na kostičky a dáme je spolu vařit do osolené vody s kmínem. Slaninu, cibuli a česnek drobně nakrájíme a vše dáme osmahnout na olej. Uvařené brambory s kapustou scedíme a promícháme s osmaženou směsí. Do brambor ještě vmícháme sůl, pepř a muškátový květ a přendáme je do pekáčku. Zakysanou smetanu zředíme mlékem a zalijeme brambory v pekáčku. Pekáčem mírně zatřese, aby se smetana rovnoměrně dostala do celých brambor. Kelovník vložíme do trouby a při 180°C pečeme asi 25-30 minut dozlatova. Podáváme posypané zelenou natí a obložíme zeleninou.

## Ingredience

- ✓ 1/2 hlávky hlávkové kapusty
- ✓ 5 brambor
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3-4 stroužky česneku
- ✓ 100-150 g libové anglické slaniny
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 4-6 lžic mléka
- ✓ 2-3 lžičky soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 lžička muškátového květu
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 lžíce rostlinného oleje



### Tip k receptu

Do kelovníku můžeme přidat kousek dobré klobásy nebo uzeného masa.

## Kategorie

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

