

Kysané zelí s mletým masem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

1503 kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **115 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kysane-zeli-s-mletym-masem>

Příprava

Na pánvi rozežřejeme olej a opečeme na něm mleté maso, přidáme k němu 2 pokrájené papriky, nejlépe na proužky. Poté okořeníme mletou paprikou, kmínem, pak přidáme okapané a pokrájené kysané zelí a trochu podlijeme vodou. Povaříme na mírném ohni 20 minut a dochutíme pepřem, solí, octem a cukrem podle vaší chuti.

Ingredience

- 500 g mletého masa
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 2 papriky (kapie)
- 2 lžíce mleté papriky
- 1 lžíce kmínu
- 500 g kyselého zelí
- troška pepře a soli
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod

