

Lepenice



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1044 kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Brambory oloupeme, dáme do hrnce zalijeme vodou, okmínujeme, osolíme a vaříme doměkka, poté je scedíme, rozmačkáme. Cibuli oloupeme, nadrobno nasekáme, orestujeme na rozpuštěném sádle, přidáme zelí, podlijeme vodou, podusíme doměkka. Slaninu nakrájíme na nudličky a rozškvaříme. Když je zelí měkké, smícháme s rozmačkanými brambory.

Ingredience

- ✓ 600 g brambor
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 300 g kysaného zelí
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 2 lžice sádla
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli

Kategorie

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

