

Maďarské zelí



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

2351 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **111 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/maďarske-zeli>

Příprava

Na pekáči osmažíme cibulku a na kostičky nakrájené maso a dáme péct. Podléváme, dokud maso nezměkne. Pak dáme pekáček na rozpálené plotýnky a přidáme rozmačkaný česnek, nakrájenou slaninu, klobásu a chvíli smažíme. Zaprášíme červenou paprikou a můžeme přidat chilli. Přidáme kysané zelí, zalijeme smetanou a dáme znovu do trouby péct na tak dlouho, dokud se nevypeče smetana. Vhodná příloha jsou bramborové knedlíky.

Ingredience

- ✓ 2 cibule
- ✓ 350 g bůčku
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 200 g slaniny
- ✓ 2 klobásy
- ✓ sladká mletá paprika
- ✓ chilli koření podle chuti
- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 200 ml 12% smetany

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina, Příloha