

Nákyp s kyselým zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1352 kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **173 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/nakyp-s-kyselym-zelim>

Příprava

Oloupané vařené brambory a cibuli nakrájíme na jemné plátky. Cibuli lehce osmažíme na pánvi. Jablka nakrájíme na jemné proužky a smícháme je s kyselým zelím, které jsme trochu pokrájeli. Rybu nakrájíme na širší proužky. Formu vymažeme, po vrstvách vkládáme brambory, kyselé zelí, cibuli a proužky ryby. Rozkvedláme vejce se smetanou a vodkou a ochutíme pepřem a muškátovým oříškem, přidáme na jemno nasekanou pažitku a touto směsí zalijeme připravený nákyp. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut při 200 °C.

Ingredience

- ✓ 400 g kyselého zelí
- ✓ 300 g vařených brambor
- ✓ 3 cibule
- ✓ 3 jablka
- ✓ 750 g tresky
- ✓ 300 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 4 vejce
- ✓ 4 cl vodky
- ✓ svazek pažitky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka muškátového ořechu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Zelenina, Jídlo na každý den

