

# Růžičková kapusta se smetanovou omáčkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**338** kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ruzickova-kapusta-se-smetanovou-omackou>

## Příprava

Kapustičky očistíme a povaříme 10 minut v osolené vodě, poté slijeme a necháme okapat. V pánvi rozejdeme máslo a na něm osmahneme kapustičky, osolíme, opepříme a ochutíme špetkou muškátového oříšku. Hotové kapustičky přelijeme kysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali 3 lžíce mléka a opatrně promícháme. Před podáním posypeme pokrájenou šunkou.

## Ingredience

- ✓ 250 g růžičkové kapusty
- ✓ špetka soli a pepře
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 3 lžíce mléka
- ✓ 150 g šunky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

