

Staročeský kapustový prejt



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2188 kalorií , **1 g** cukrů , **152 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/starocesky-kapustovy-prejt>

Příprava

Očištěnou rozčtvrcenou kapustu povaříme v osolené vodě do poloměkka, necháme okapat a prochládlou ji umeleme na masovém strojků. Mletou kapustu smícháme s masem. Žloutky utřeme s máslem, přidáme maso s kapustou, v mléce rozmáčené kousky housky, nadrobno nakrájenou slaninu, sůl, pepř, utřený česnek, petrželku a nakonec sníh z bílků. Pekáček lehce vymažeme sádlem a rovnoměrně naplníme kapustovou směsí. Vložíme do trouby, vyhřáté na 180-200 stupňů a pečeme dozlatova, asi 40-45 minut. Podáváme s vařenými brambory a sypeme sekanou pažitkou.

Ingredience

- 1 střední kapusta
- 500 g vepřového mletého masa
- 2 housky z předešlého dne
- hrneček mléka
- 30 g másla
- 2 vejce
- 50 g libovější anglické slaniny
- špetka soli
- špetka pepře
- 2-3 stroužky česneku
- troška sekané petrželky
- lžíce sádla ne vymazání pekáčku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

