

# Strapačky s kysaným zelím a uzeným



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**3111** kalorií , **7 g** cukrů , **101 g** tuků , **104 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/strapacky-s-kysanym-zeli-a-uzenym>

## Příprava

Brambory nastroháme najemno, smícháme je s moukou, vejci, solí a pepřem. Toto těsto protlačíme přes struhadlo do vroucí vody - povaříme 3 minuty. Cibuli a uzené maso osmažíme na oleji, přidáme strapačky a kmín a orestujeme. Osolíme a opepříme podle chuti a podáváme.

### Tip k receptu

Můžeme podávat také s bryndzou a slaninou či se špenátem a uzeným...

## Ingredience

- 1 kg brambor
- 350 g hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 ks cibule
- 2 ks vejce
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 500 g kysaného zelí
- 1/2 lžičky kmínu
- 150 g uzené krkovice

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod

