

Těstoviny s kysaným zelím



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1829 kalorií , **9 g** cukrů , **63 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/testoviny-s-kysanym-zelim>

Příprava

Na kostičky nakrájíme kabanos a anglickou slaninu, pak mírně osmahneme na malém množství oleje a přidáme kysané zelí. Toto vše řádně promícháme a dusíme pod pokličkou, až je zelím měkké. Do takto připraveného základu vmícháme těstoviny uvařené ve slané vodě. Toto je možno mírně opepřit, případně přidat vegetu, nesolíme. Je to vcelku rychle připravené jídlo, které si najde oblibu.



Ingredience

- 300 g těstovin
- 500 g kyselého zelí
- 100 g klobásového kabanosu, příp. klobásy
- 150 g anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod