

# Uzená rolovaná plec se zelím a ranými brambůrkami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

**2456** kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/uzena-rolovana-plec-se-zelim-a-ranymi-bramburkami>

## Příprava

Ze všeho nejdříve si uvaříme zelí. Zelí vyjmeme ze sáčku a propláchneme. Je-li příliš hrubé, pokrájíme jej na menší kousky. Dáme do hrnce s vodou a vaříme, dokud zelí nezměkne. Mezitím si na pánvi orestujeme na jemno nakrájenou slaninku. Slaninu vytáhneme bokem na talíř, pomocí děrované lžice a výpek zaprášíme moukou a vymícháme hladkou jíšku, kterou zamícháme do zelí. Zelí dochutíme, solí, cukrem a octem a zamícháme do něj slaninku. Necháme chvíli povařit a zelí je hotové. Uzenou rolovanou plec spaříme ve vodě, poté vyjmeme, vymažeme si olejem pekáček a plec nakrájíme na asi centimetrové plátky, které rozprostřeme v pekáčku. Cibuli a česnek si nasekáme najemno a posypeme jimi plec. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 150°C do zřervení. Průběžně podléváme vodou. Nakonec si oloupeme brambory a uvaříme je v osolené vodě do změknutí. Slijeme vodu a vložíme máslo. Brambory s máslem pořádně zamícháme. Můžeme podávat. K tomuto jídlu se hodí kyselý okurek.

## Ingredience

- 500 g uzené rolované plece
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice oleje na vymaštění pekáčku
- 500 g kyselého zelí
- 100 g slaniny
- 1 lžice hladké mouky
- sůl dle chuti
- 2 lžice cukru krupice
- 1 lžice octa
- 2 lžice másla
- 500 g brambor

## Kategorie

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

