

Uzené kostky v zelí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

269 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzene-kostky-v-zeli>

Příprava

Uzené kostky v původním obalu dáme vařit do hrnce, vaříme je nad párou téměř 60 minut. Ze sáčku se zelím odstříhneme růžek a lák slijeme do skleničky. Nevyléváme jej, můžeme ho na závěr použít na dochucení. Zelí vysypeme do kastrolu, zalijeme vodou, osolíme a dáme vařit asi na 30 minut, dle tuhosti i déle. Oloupeme a nakrájíme cibule na drobno, které usmažíme do růžova na lžici sádla. Oškrábaný brambor nastrouháme na kaši, nebo rozmixujeme se lžící vody. Uvařené měkké zelí zahustíme bramborem a povaříme asi 3 minuty. Na závěr zelí ochutíme cukrem, octem, vmícháme usmaženou cibulku a vařené uzené kostky i se šťávou ze sáčku. Uzené kostky v zelí podáváme s knedlíkem.



Tip k receptu

Místo uzených kostek můžeme použít obrané maso z uzených žeber.



Ingredience

- ✓ 500 g předvařených uzených kostek (polotovár)
- ✓ 500 g kysaného zelí
- ✓ 2 střední cibule
- ✓ 1 - 2 střední brambory
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 3 lžičky cukru krupice
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ ocet

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

