

Uzené maso v kysaném zelí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1040 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Předem si uvaříme brambory. Pekáček vymažeme sádlem, vložíme na plátky nakrájené vychladlé brambory, pokmínujeme, opepříme a osolíme. Na brambory klademe plátky uzeného masa a pokryjeme je zelím, podušeným na slanině a cibulce. Nakonec zalijeme smetanou a dáme do trouby zapéct.



Tip k receptu

Lze použít i kysanou smetanu.

Ingredience

- ✓ 600 g uzeného masa
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

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