

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