

Zapečená bramborová kaše se zelím a klobásou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min

Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2278 kalorií , 0 g cukrů , 155 g tuků , 70 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecena-bramborova-kase-se-zelim-a-klobasou>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme, vhodíme do vroucí osolené vody a uvaříme doměkka. Poté je rozšťoucháme s mlékem a kouskem rozpuštěného másla, osolíme a kaši urovnáme do olejem vymazané a strouhankou vysypané zapékací misky. Slaninu si nakrájíme na kostičky a dáme ji rozškvařit do hrnce. Kaši poklademe zelím, rozškvařenou slaninou, na kolečka nakrájenou klobásou, zalijeme smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem a necháme péct asi 15 minut.

Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 250 g kyselého zelí
- ✓ 150 g ostravské klobásy
- ✓ 50-100 ml mléka
- ✓ 5 lžic másla
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 1/8 l zakysané smetany
- ✓ 50 g nastrouhaného Eidamu (Edamu)
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 5 lžic strouhanky
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod