

# Zapečené čínské zelí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

462 kalorií , 1 g cukrů , 45 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-cinske-zeli>

## Příprava

Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky a zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Přimícháme nakrájenou uzeninu a osmahneme. Zelí důkladně omyjem a nakrájíme na nudličky a vmícháme do česnekovo-uzeninového základu. Podlijeme vínem a krátce podusíme. Posolíme, popeříme a zalijeme vývarem, ve kterém jsme rozkvedlali jedno vejce a 1 lžičku škrobu. Krátce zapečeme, až se vejce srazí a hotové posypeme nakrájenou pažitkou a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 250 g uzeniny
- ✓ 1 hlávka čínského zelí
- ✓ 150 ml bílého vína
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1/2 hrnečku masového vývaru
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička škrobové moučky
- ✓ 2 lžíce pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

