

# Zapečené kapustičky s bramborem a uzeným

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 4

672 kalorií , 0 g cukrů , 44 g tuků , 26 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-kapusticky-s-bramborem-a-uzenym>

## Příprava

Brambory uvaříme ve slupce doměkka a nakrájíme na větší plátky. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka. V pánvi rozpálíme olej a krátce orestujeme brambory s česnekem a cibulí. Přidáme kapustičky a 2 minuty opékáme. Opečenou zeleninu osolíme, opepříme a dáme do zapékací mísy. Vmícháme kostičky uzeného masa. Smetanu prošleháme s vejci a ochutíme oregánem. Směsí si přelijeme opečenou zeleninu s uzeným. Dáme do vyhřáté trouby a zapékáme při 200°C asi 25 minut dozlatova.

## Ingredience

- 200 g brambor
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce oleje
- 2 ks jarních cibulek
- 200 g mražené růžičkové kapusty
- sůl
- pepř
- kmín
- oregano
- 600 g uzeného masa
- 2 ks vajec
- 250 ml zakysané smetany

## Kategorie

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