

# Zapečené kroupy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

**2636** kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecene-kroupy>

## Příprava

Krúpy uvaríme. Na oleji opražíme pokrájanú cibul'u a klobásu. Do zmesi pridáme kyslú kapustu, dochutíme a prehrejeme. Na vymastený pekáč dáme tri vrstvy: Krúpy, zmes, krúpy. Zalejeme smotanou, v ktorej sme rozmiešali papriku. Pečieme do zlatova asi pri 200° C 45 minút.



### Tip k receptu

Domácu klobásu môžeme nahradit' údeným mäsom.

## Ingredience

- ✓ 400 g väčších krup
- ✓ 800 g kyselého zelí
- ✓ 400 g domácí klobásy
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 cibule
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ troška mleté papriky
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod