

# Zapečené zelí s dýní a uzeným



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

490 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-zeli-s-dyni-a-uzenym>

## Příprava

Dáme si vařit uzený bůček. Oloupeme česnek a cibuli, oškrábeme brambory a očistíme dýni. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka a česnek nasekáme na drobno. Očištěnou dýni nastrouháme na hrubo. Maso nakrájíme na větší kostky. Brambory nastrouháme na jemno, nebo rozmixujeme. V 250 ml teplé vody rozpustíme bujón, smícháme s ním nastrouhané nebo rozmixované brambory a osladíme 2 - 3 lžičkami cukru. Nakrájenou cibuli na sádle usmažíme do růžova a přendáme jí do zapékací misky, zároveň s ní vymažeme formu. Ze sáčku se zelím odstříhneme růžek a lák slijeme do hrnku. Do zapékací formy dáme česnek, kysané zelí, dýni a vodu s bujónem a brambory. Vše dobře promícháme a ochutnáme. Některé zelí v sáčku je méně kyselé, tak podle chuti můžeme přidat lák ze zelí. Do této dobře promíchané směsi poukládáme uzený bůček, povrch urovnáme a řádně rukou stlačíme. Vložíme do předehřáté trouby na 200° C a pečeme asi 60 minut. Zapečené zelí s dýní a uzeným podáváme s knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 400 g uzeného bůčku
- ✓ 4 středně velké cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 250 g očištěné dýně
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 3 středně velké brambory
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 500 g kysaného zelí
- ✓ 3 lžičky krupicového cukru

## Kategorie

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

