

Zapečené zelí s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

350 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na půlkolečka a usmažíme do růžova na 1 vrchovaté lžíci sádla. Jablko rozkrojíme na 1/4 a odstraníme jádřínek. Brambory oškrábeme a nastrouháme na jemno, jablko na hrubo. Zelenou cibulku očistíme a nakrájíme na kolečka. Ze sáčku se zelím odstříhneme růžek a lák vylijeme, ale obsah nemačkáme. Zapékací mísu vymažeme osmaženou cibulí, přidáme nakrájenou cibulku, kysané zelí, uzené maso nakrájené na kostky, strouhané brambory, jablko a celé stroužky česneku. Ve 1/4 litru vody rozmícháme lžíci krémžské hořčice a cukr. Zelí zalijeme a vše dobře promícháme. Směs v zapékací míse urovnáme, stlačíme rukou a vložíme do trouby, kde jí volně přikryjeme alobalem. Dáme péct do trouby při 180°C na 30 minut a pak na 30 minut při 200°C.

Ingredience

- ✓ 3 střední cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 velké jablko
- ✓ 2 svazky jarní cibulky
- ✓ 2 velké brambory
- ✓ 50 dkg kyselého zelí
- ✓ 35 dkg vařeného uzeného masa
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ 1 lžíce krémžské hořčice
- ✓ 3 lžičky cukru krystal

Kategorie

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



Tip k receptu

Uzeného masa může být více, nebo méně.

