

Zemplínské zelí s uzeninou a brambory

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

1655 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 92 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemplinske-zeli-s-uzeninou-a-brambory>

Příprava

Nadrobno nakrájanú cibul'u speníme na časti tuku, pridáme kyslú kapustu, rajčiakový pretlak, údené bravčové stehno, nakrájané na kúsky, rozškvařenú slaninu a varíme, až je všetko skoro mäkké. Potom pridáme zemiaky, nakrájané na kocky, osolíme, zahustíme zápražkou zo zvyšku tuku a múky a spolu uvaríme do mäkka. Nakoniec zjemníme smotanou.

Tip k receptu

Toto jedlo je medzi segedínskym alebo kotlíkovým gulášom.

Ingredience

- 500 g brambor
- 2 cibule
- 500 g kyselého zelí
- 300 g vepřové uzené kýty
- 60 g sádla
- 40 g hladké mouky
- 100 ml rajčatového protlaku
- 50 g anglické slaniny
- 100 ml sladké smetany
- 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod