

# Bulharské zelí s vepřovými kostkami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

114 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bulharske-zeli-s-veprovymi-kostkami>

## Příprava

Na plotnu dáme hrnec a rozpustíme v něm sádlo. Na něm zpěníme nakrájenou cibuli. Maso si nakrájíme na kostky a přidáme k cibuli. Opečeme ze všech stran, je potřeba ho promíchávat.

Zelí nakrájíme na větší kousky a rajčata na plátky a přidáme k masu. Přiklopíme pokličkou a dusíme až zelí pustí vodu a ta se následně vydusí. Nejlépe podáváme s chlebem.

## Ingredience

- 1,5 kg vepřového boku nebo plecka
- 1 cibule
- 1 hlávka bílého zelí
- 5 větších rajčat
- špetka soli
- troška pepře
- 1 lžíce sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

