

# Holeček



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1127** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/holecek>

## Příprava

Brambory oloupeme, zalijeme vodou, okmínujeme, osolíme a uvaříme doměkka. Sádlo si rozpustíme, zpěníme na něm nadrobno nasekanou cibuli, když je cibule zpěňená, přidáme překrájené zelí, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Brambory i zelí scedíme a scezenou vodu uchováme. Brambory rozmačkáme, přidáme zelí, zředíme scezenou vodou, přimícháme utřený česnek se solí.

## Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g kysaného zelí
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce sádla
- špetka kmínu
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod