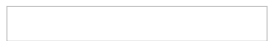


# Kapustový Eintopf



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**852** kalorií , **0 g** cukrů , **80 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapustovy-eintopf>

## Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. V hrnci rozežřejeme olej a cibulku orestujeme, přidáme pokrájené vepřové maso a špek. Necháme změkknout. Do hrnce následně přihodíme i připravenou zeleninu. Kedlubny oloupeme a nakrájíme na kostičky, mrkev očistíme a necháme větší kousky, kapusty opláchneme a zbavíme první poničené vrstvy. Vše vložíme do hrnce a zalijeme 1-2 hrnky vlažné vody. Směs dusíme pod pokličkou do změkknutí, poté odklopíme a ještě chvilku vaříme. Velká část vody se odpaří a do zbylého množství vmícháme jíšku, sůl, pepř a máslo. Zamícháme a necháme zhoustnout. Podáváme samotné nebo s pečivem.

### ▣ Tip k receptu

Kedlubny můžeme nahradit bramborami. Pro obměnu lze ještě přidat bobkový list a nové koření.

## Ingredience

- 2 velké cibule
- 20 ml slunečnicového oleje
- 200 g vepřového masa
- kousek špeku na provonění
- 4 velké mrkve
- 2 kedlubny
- 200 g růžičkové kapusty
- 1 lžička instantní jíšky
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce másla

## Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní