

Klužské (Sedmihradské) zeli



Obtížnost: □□□□□

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

2210 kalorií , **0 g** cukrů , **87 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kluzske-sedmihradske-zeli>

Příprava

Údenú slaninu pokrájame nadrobno a opražíme. Škvarky vyberieme a odložíme. V masti, ktorá sa vyškvarila, udusíme na drobno pokrájajú kapustu, ktorú trošku podlejeme vodou. Na masti zapeníme cibuľu, pridáme červenú sladkú papriku aj podľa chuti pálivu papriku (opatrne). Do takto pripraveného základu pridáme čerstvé bravčové mäso pokrájane na kocky. Opražíme, podlejeme vodou a dame dusiť. Po asi 15-20 minútach pridáme pokrájane údene mäso a klobasu. Dusíme do mäkka. Do zapekacej misy vymastenej masťou a vysypanej strúhankou dáme vrstvu udusenej kapusty, na to vrstvu udusenej ryže a na ňu vrstvu uduseného mäsa. Pokračujeme znovu vrstvou kapusty a všetko opakujeme. Navrch ma prísť kapusta. Zalejeme smotanou a pečieme v rúre asi 45-55 min.

Tip k receptu

Hotové porcie posýpeme škvarkami s údenej slaniny. Podávame s chlebom.



Ingredience

- 800 g kyselého zeli
- 300 g vepřové plece
- 200 g uzeného masa
- 100 g domácí uzené klobásy
- 50 g uzené slaniny
- 50 g sádla
- 1 větší cibule
- 100 g rýže
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 lžička mleté pálivé papriky
- 250 ml sladké smetany
- sůl podle potřeby
- trochu strouhanky na vysypaní pekáče

Kategorie

Obyčejný den, Rumunská, Celoročně, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

