

# Kotlety na zelí



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**1186** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kotlety-na-zeli>

## Příprava

Rýži dáme na pánev, zalijeme vodou a dusíme pod pokličkou do měkka. Poté vodu slijeme. Kotlety naklepeme, nařizneme okraje, aby se nekroutily, osolíme a opečeme na lžíci tuku. Zelí dáme do kastrolu, na ně položíme kotlety a ještě tenče nakrájenou klobásu. Poklademe udušenou rýží, přikryjeme další vrstvou zelí a dáme do vyhřáté trouby zapéci. Během pečení pak poléváme rozmíchanou kysanou smetanou.

## Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- 2 ostravské klobásy
- 400 g kyselého zelí
- 300 g dlouhozrné rýže
- 1 hrneček zakysané smetany
- sůl
- 1 lžíci ztuženého pokrmového tuku

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod