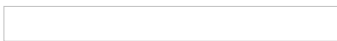


Sedmihradská kapusta



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

2629 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/sedmihradska-kapusta>

Příprava

Údenú slaninu pokrájame na drobno a opražíme. Škvarky vyberieme a v masti ktorá sa vyškvarila , udusíme kapustu. Na masti zapeníme cibuľu, pridáme červenú papriku a mäso pokrájané na kocky opožíme, podlejeme vodou a udusíme ho do mäkka. Do zapekacej misy vymastenej masťou a vysypanej strúhankou dáme vrstvu udusenej kapusty a na to vrstvu udusenej ryže a na ňu vrstvu uduseného mäsa. Tak to ešte raz zopakujeme. Na vrch má prísť kapusta. Zalejeme smotanou a pečieme v rúre asi 45 minút. Podávame s chlebom.

Ingredience

- 800 g kyselého zelí
- 1 cibule
- 300 g vepřové plece
- 150 g domácích klobásy
- 100 g anglické slaniny
- 50 g sádla
- 2 lžíce mleté papriky
- 100 g dlouhozrnné rýže
- 200 ml sladké smetany
- 3 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Klasika, Rodina,
Hlavní chod