

# Zapečená bramborová kaše se zelím a klobásou

Obtížnost: ○○○○○

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

**2278** kalorií , **0 g** cukrů , **155 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecena-bramborova-kase-se-zelim-a-klobasou>

## Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme, vhodíme do vroucí osolené vody a uvaříme doměkka. Poté je rozšťoucháme s mlékem a kouskem rozpuštěného másla, osolíme a kaši urovnáme do olejem vymazané a strouhankou vysypané zapékací misky. Slaninu si nakrájíme na kostičky a dáme ji rozškvařit do hrnce. Kaši poklademe zelím, rozškvařenou slaninou, na kolečka nakrájenou klobásou, zalijeme smetanou a posypeme nastrohaným sýrem a necháme péct asi 15 minut.

## Ingredience

- 500 g brambor
- 250 g kyselého zelí
- 150 g ostravské klobásy
- 50-100 ml mléka
- 5 lžic másla
- 50 g slaniny
- 1/8 l zakysané smetany
- 50 g nastrohaného Eidamu (Edamu)
- 4 lžíce olivového oleje
- 5 lžic strouhanky
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod