Alsaské zelí

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

11751 kalorií , **0 g** cukrů , **995 g** tuků , **423 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/alsaske-zeli

Příprava

Vepřové maso na okrajích nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Poté je opečeme z obou stran na sádle a na oleji. Do pekáčku dáme odkapané sterilované sladkokyselé zelí, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí, promícháme. Poté posypeme na kolečka nakrájenou paprikovou klobásou, nasekanou petrželkou. Na to rozložíme plátky masa, zalijeme výpekem z pánve a bílým vínem. Pečeme zvolna cca 30 minut. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 1 kg sladkokyselého sterilovaného zelí
- 2 cibule
- 150 g paprikové klobásy
- 100 ml bílého vína
- petrželka
- 2 lžíce hladké mouky
- 5 lžic sádla
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod