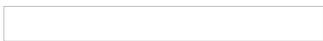


Kapusta pod peřinkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

1742 kalorií , **3 g** cukrů , **131 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapusta-pod-perinkou>

Příprava

Očištěnou kapustu uvaříme v páře. Slaninu a cibulku osmahneme dozlatova. Brambory pokrájíme na kostičky, smícháme s pokrájenou kapustou, osmažnutou slaninou a cibulkou, 1 vejcem, a kořením. Zapékací misku vytřeme sádlem a směs do ní rozprostřeme. Mléko osolíme, vmícháme obě vejce, muškátový oříšek, hladkou mouku a nahrubo nastrouhaný sýr. Vzniklým těstíčkem zalijeme kapustovou směs a zapečeme v troubě při 200 °C 45 minut.

Ingredience

- 1/2 kapusty
- 5 vařených brambor
- 1 velkou cibuli
- 200 g anglické slaniny v celku
- 3 vejce
- pepř
- sůl
- špetku majoránky
- 1 lžíci sádla
- 3/4 hrnečku mléka
- 150 g Mozzarely
- špetku strouhaného muškátového ořechu
- 3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Britská, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod