

# Kapusta zapečená s uzeninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1157** kalorií , **4 g** cukrů , **5 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kapusta-zapecena-s-uzeninou>

## Příprava

Kapustu očistíme, několik minut povaříme v osolené vodě, dáme okapat a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozškvaříme na kostičky pokrájenou slaninu, na ni osmahneme nadrobno pokrájené cibulky. Přidáme točený salám pokrájený na kostičky, kapustu, utřený česnek se solí, strouhanku, mletý pepř a dobře promícháme. Vložíme do vymazané a strouhankou vysypané ohnivzdorné mísy. V mléce rozšleháme vejce, sůl a mouku a nalijeme na připravenou směs v míse. Posypeme vločkami másla a pečeme v horké troubě dozlatova. Podáváme s vařenými nebo opečenými bramborami. Přeji dobré pochutnáníčko.

## Ingredience

- 500 g jarní kapusty
- 50 g slaniny
- 2 jarní cibulky
- 300 g klobásek nebo točeného
- 3 vejce
- 20 g másla
- 1 stroužek česneku
- 1 šálek mléka
- strouhanka
- hladká mouka
- mletý pepř
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

