

Opečené brambory ve slaninovém kabátku s dušeným zelím

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

583 kalorií , **198 g** cukrů , **56 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/opecene-brambory-ve-slaninovem-kabatku-s-dusenym-zelim>

Příprava

Hlávkové zelí očistíme, rozpůlíme a odstraníme košťál. Hlávku pečlivě omyjeme a nakrouháme na nudličky. Papriku rozpůlíme, očistíme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Cibuli posekáme nadrobno, česnek prolisujeme a společně se zelím a paprikou opečeme na horkém másle. Poté zeleninu osolíme, opepříme, ochutíme mletou paprikou, octem balsamico a hořčicí a dusíme na mírném ohni přibližně 12 minut. Brambory oloupeme, rozpůlíme a částečně vydlabeme. Smícháme strouhaný sýr, smetanu, bylinkový měkký sýr a pažitku, osolíme, opepříme a okořeníme mletou paprikou. Brambory naplníme sýrovou směsí, půlky k sobě opatrně přiložíme, pak je obalíme anglickou slaninou a opečeme na rozpáleném oleji dozlatova. Takto připravené brambory rozdělíme na talíře a obložíme dušeným zelím.

Ingredience

- 350 g hlávkového zelí
- 1 ks červené papriky (kapie)
- 1 ks cibule
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce másla
- sůl
- pepř
- mletá paprika
- 4 lžíce aceto balsamico (balzamický ocet)
- 1 lžíce hořčice
- 400 g brambor uvařených ve slupce
- 150 g strouhaného Ementalu
- 5 lžic smetany
- 2 lžíce bylinkového taveného sýru
- 1 svazek sekané pažitky
- 150 g plátkové anglické slaniny
- 2 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Rodina,

Hlavní chod