

Zapečená kapusta s údeným a zemiakmi

Potrebuje

- - 1kg zemiakov uvarených v šupke
- - 750 g sterilizovanej sladkokyslej kapusty
- - 400 g údeného moravského mäsa
- - 250 g kyslej smotany
- - 1 ks Karička črievko
- - 50 ml mlieka
- - 50 g slaniny
- - 1 ks stredne veľká cibuľa
- - 1 PL bravčovej masti
- - soľ a čierne mleté korenie

Postup

Uvarené vychladené zemiaky ošúpeme a nakrájame na kolieska. Cibuľu a slaninu nakrájame nadrobno a speníme na masti. Pridáme odkvapkanú sterilizovanú kapustu a krátko podusíme.

Zapekaciu misu vymastíme masťou a do nej naukladáme vrstvu nakrájaných zemiakov, ktoré následne okoreníme a osolíme. Na zemiaky navrstvíme kapustu, potom na tenko nakrájané údené mäso a vrstvy opakujeme tak, že zakončíme vrstvou zemiakov. Kyslú smotanu zmiešame s Karička črievkom a mliekom, osolíme a nalejeme na zemiaky. Zapekáme asi 20 minút pri 180 – 190 stupňov.

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 8

bezpečkový recept: Áno