

Uzené s kysaným zelím

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg uzeného masa

1 cibule

olej

1 malý rajčatový protlak

0,5 kg kysaného zelí

0,5 kg brambor

1 vejce

300 ml kysané smetany

2 stroužky česneku

mletý kmín

pepř

sůl

majoránka

100 g strouhaného sýra

2 lžíce hrubé mouky

1 lžička mleté papriky

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Nakrájenou cibuli opražíme na oleji, přidáme protlak, a chvíli podusíme. Potom přidáme zelí, zalejeme 100 ml kysané smetany a krátce povaříme. Brambory nahrubo nastrouháme, přidáme vejce, česnek, kmín, sůl, pepř a majoránku, vmícháme sýr a mouku. Do vymazaného pekáče rozložíme udušené zelí, na něj rozložíme plátky masa, zakryjeme brambory. Přelijeme zbylou smetanou rozšlehanou s paprikou, troškou mléka a soli. Vložíme do horké trouby a při střední teplotě pečeme asi 30-40 minut.