

Brambory se zelím

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g vařených brambor

500 g hlávkového zelí

100 g slaniny

2 velké cibule

kmín

pepř

sůl

pálivá paprika

trochu vývaru

tuk nebo olej

Postup

Postup přípravy: Slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme, přidáme nakrájenou cibuli a vše restujeme a nakonec přidáme půl lžičky pálivé papriky, sůl a pepř. Dále si nakrájíme zelí, které promícháme s 1 lžičkou soli a 1 lžičkou kmínu a na trošce oleje mírně orestujeme, promícháme a přilijeme asi 0,5 dl vody nebo vývaru a podusíme do měkka. Brambory nakrájíme na kostky, přidáme k zelí a osmažené cibulce na slanině a vše promícháme. Můžeme dát na 15-20 minut zapéci do trouby, ale není to nutné.

Jde to jíst jen tak, ale může se k tomu přidat jelítko nebo prejt.