

Uzené na hruškách a kysaném zelí

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sádlo

sůl

1 cibule

400 g uzeného masa

4 hrušky

vývar z kostky

bobkový list

kmín

pepř

500 g kysaného zelí

cukr

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme na tenké dílky. Ve větším kastrole rozpálíme sádlo a na něm osmahneme cibuli. Zelí propláchneme, vymačkáme vodu a dáme k cibuli. Přidáme trochu cukru (kávovou lžičku). Navrch položíme plátky uzeného masa a zalijeme vývarem, posypeme kmínem a přidáme bobkový list. Přivedeme k varu a pod pokličkou asi 30 minut dusíme. Pak osolíme a opepříme. Hrušky omyjeme a nakrájíme na měsíčky. Přibližně deset minut před koncem dušení je přidáme k zelí.

Výborné s bramborovou kaší.