

Brambory s růžičkovou kapustou a uzeným

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g růžičkové kapusty

500 g brambor

sůl

pepř

200 g uzeného masa

1 cibule

40 g másla

30 g mouky

150 ml mléka

250 ml smetany

tymián

50 g posekaných vlašských ořechů

100 g strouhaného eidamu

Postup

Kapustu očistíme. Oloupané brambory nakrájíme na plátky. Obojí vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 15 minut. Scedíme, necháme okapat a přitom zachytíme tekutinu.

Maso nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme, posekáme a zesklivatíme na másle. Zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou z vařené zeleniny, přidáme mléko a smetanu. Necháme vzkypět, osolíme a opepříme, přidáme tymián.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Do formy dáme kapustu, brambory, uzené a vše posypeme ořechy. Zalijeme omáčkou a posypeme sýrem. Pečeme asi 35 minut.