

# Kadeřávek s uzenkami

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

800 •

•sůl•4 cibule •40 g másla

•250 ml masového

vývaru• pepř• 4 syrové klobásky ke grilování•600 g brambor •3 lžíce cukru

## Postup

1.Kadeřávek očistíme, omyjeme a v osolené vodě povaříme asi 10 min. Poté slijeme, necháme dobře okapat v sítu a nahrubo posekáme. 2. Cibuli oloupeme a nadrobno nakrájíme. V kastrolu roztopíme máslo a cibuli na něm opečeme. Přidáme kadeřávek a za občasného míchání dusíme asi 10 min. Přilijeme masový vývar, osolíme a opepříme. Přidáme klobásky a dusíme přikryté 30-10 min. na malém ohni. 3.Brambory oloupeme, omyjeme a pokrájíme na kostky. Zhruba po 10-15 min. dušení je přidáme ke kadeřávku a posypeme cukrem. Nakonec klobásky vyjmeme, nakrájíme na plátky a vrátíme do kastrolu. Vše dobře promícháme a podle potřeby dochutíme.

