

Jihočeská lepenice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 1 kg
- sádlo 2 lžíce
- cukr 1 špetka
- cibule 1 ks
- kysané zelí 400 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky a uvaříme doměkka ve vodě osolené a ochucené kmínem.

Mezitím kysané zelí vymačkáme, nakrájíme na malé kousky a dochutíme špetkou cukru.

Na sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Brambory scedíme, rozmačkáme a do horkých brambor vmícháme zelí a osmahnutou cibulku. Dobře promícháme.

Lepenice se hodí jako příloha k masitým pokrmům, zvláště pak k pečenému vepřovému masu, k vařenému uzenému, k párkům, klobásám, ale i sekané pečení z mletého masa. Do lepenice můžeme využít i zbylé dušené kysané zelí, které z části doplníme zelím syrovým.