

Bavorská kapusta s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kapusta 1 ks
- majoránka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- olej 2 lžíce
- rýže 1 hrst
- uzenina dle chuti 50 g
- jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu omyjeme a odstarníme vrchní listy a nakrájíme. Nasekanou kapustu vložíme na olej do kastrůlku, osolíme a přisypeme hrst rýže, větší množství majoránky a podlijeme vodou. Když je kapusta i rýže měkká, zahustíme ji připravenou jíškou. Nakonec vložíme do kapusty uzeninu dle chuti a prohřejeme.