

Zapečená kapusta s masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso uzené 500 g
- kapusta 1 ks
- strouhanka 3 hrst
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu lehce povaříme v osolené vodě a necháme v sítu okapat. Uvařené uzené maso nakrájíme na tenké plátky nebo na malé kostičky. Na pánvi roztopíme kousek másla a osmažíme na něm strouhanku dozlatova.

Pekáček vymažeme máslem, kapustu rozdělíme na jednotlivé listy a do pekáčku klademe na sebe vrstvu kapusty, kterou opepříme, posypeme strouhankou a přidáme plátky nebo kostky masa. Tyto vrstvy opakujeme několikrát podle velikosti použitého pekáče.

Poslední vrstva musí být kapusta, na kterou položíme kousky másla a dáme zapéct do trouby. Podáváme s bramborami nebo s chlebem.

Poznámka:

Namísto uzeného masa můžeme použít salám a slaninu uškvařenou na cibulce. Kapustu můžeme dochutit utřeným česnekem a muškátovým oříškem. Při zapékání můžeme podlévat trochou vývaru nebo vodou. Nakonec lze směs polít vejcem rozšlehaným v troše mléka.