

# Vepřové maso s kysaným zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřové maso 500 g
- rýže 200 g
- zelí kysané 1 balíček
- cibule 2 ks
- česnek 5 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- paprika sladká mletá 1 špetka

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřové maso osolíme, opeříme, posypeme paprikou a pečeme v troubě na cibulce a česneku 60-90 minut.

Uvaříme rýži a kysané zelí. Po upečení maso nakrájíme na menší kousky a smícháme s rýží a kysaným zelím. Můžeme podávat.