

Zapečená zelňačka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- brambory 1 kg
- zelí kysané 1 balíček
- slanina anglická 300 g
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- kari 2 lžíce
- kmín 1 lžička
- sůl 2 lžička
- cibule 3 ks
- brambory 1 kg
- zelí kysané 1 balíček
- slanina anglická 300 g
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- kari 2 lžíce
- kmín 1 lžička
- sůl 2 lžička
- cibule 3 ks
- brambory 1 kg
- zelí kysané 1 balíček
- slanina anglická 300 g
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- kari 2 lžíce
- kmín 1 lžička
- sůl 2 lžička
- cibule 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Brambory omyjeme, nakrájíme je na kolečka nebo kostičky a dáme do velké mísy. Posypeme solí, karí, kmínem, polijeme trochou oleje a dobře ručně promícháme. Pak přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, zelí i se šťávou a ještě jednou promícháme.

Směs necháme v míse ještě na chvíli odležet.

Pak ji nasypeme na pekáč vyložený pečicím papírem.

Zakryjeme alobalem a dáme dusit do vyhřáté trouby na 250 °C přibližně na 45 minut. Pokud máme pekáč s poklicí, alobal nepotřebujeme. Pak zalijeme smetanou a necháme dusit ještě asi 15 minut.

Nakonec odkryjeme a necháme ještě 10 minut v troubě.

Mezitím si nakrájíme cibulku na kolečka nebo půlkolečka či nadrobno a osmažíme ji na tuku za občasného míchání dozlatova.

Upečenou zelňačku rozkrájíme na porce a na talíři posypeme cibulkou.

Poznámka:

Cibuli smažíme pomalu a na mírném stupni, aby byla stejnoměrně osmahlá. Bude pak křupavější a chutnější.