

Choucroute (šukrût)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- uzené maso 250 g
- klobása 200 g
- uzený bůček 300 g
- brambory 400 g
- kysané zelí 150 g
- nesladké bílé víno 3 dl
- třesňový destilát 3 cl
- hovězí vývar 0.5 l
- jalovec 3 kulička
- párek 2 ks
- cibule 1 ks
- jabko 1 ks
- sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na sádle osmahneme jemně nakrájenou cibuli
2. Přidáme kysané zelí a podusíme asi 5 minut
3. Přilijeme víno, přidáme oloupané a nakrájené jablko, jalovec, zalijeme vývarem a dusíme (zelí musí být ponořené), vaříme pod pokličkou asi 2-3 hodiny

4. Asi v polovině vaření přidáme bůček a uzené maso, později klobásu a nakonec destilát, dochutíme solí a pepřem
5. Podáváme na míse
6. Na mísu rozložíme zelí, navrch nakrájené maso a párky.

Doporučení:

Jako přílohu podáváme brambory vařené ve slupce.