

Pečené selátko se šampaňským zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- sele 1 ks
- uzené slaniny 300 g
- pivo 1 l
- **Na šampaňské zelí**
- zelí 2 kg
- cibule 3 ks
- šampaňské 1 lahev
- sádlo 3 lžíce

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Celé selátko důkladně omyjeme ve studené vodě a dosucha utřeme čistou utěrkou, zevnitř selátko dobře osolíme, opepříme, okořeníme majoránkou, tymiánem, kmínem a oreganem
2. Celé sele položíme na pekáč a potřeme slaninou namočenou v pivě
3. Pečeme v troubě asi 3 hodiny dokřupava, za stálého potírání výpekem a občasného přelévání pivem
4. Selátko servírujeme s opečenými brambory a šampaňským zelím.

Poznámka:

V celku upečené selátko o váze 8-10 kg, servírované s bramborami a šampaňským zelím. Originální název: Ropogós malacsült pezsgőskáposztával