

Na pánvi opečené jelítko servírované se zelím a bramborem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jelita 4 ks
- sádlo 1 lžíce
- **Na dušené zelí**
- kysané zelí 1 sklenice
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- **Na brambory**
- brambory 500 g
- voda 1.5 l
- kmín 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava jelit:

Jelita buď ohřejeme na pánvičce na lžíci sádla, nebo je můžeme dát do pekáčku a v troubě vyhřáté na 160-170 °C upéci.

Příprava sladkokyselého dušeného zelí:

1. Na dobře rozpáleném oleji zprudka osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli
2. Snížíme teplotu zdroje, zesklivatělou cibulku zaprášíme moukou a zamícháme
3. Po chvíli přidáme zelí i s nálevem, dusíme za občasného promíchání tak 10-15 minut, osolíme
4. Nakonec podle chuti přidáme cukr (zelí by mělo mít sladkokyselou chuť), promícháme, ještě chvíli podusíme a můžeme podávat.

Příprava brambor:

1. Brambory omyjeme, oloupeme a nakrájíme na větší kostky, znovu je důkladně propláchneme, pak necháme důkladně okapat
2. Okapané brambory dáme do hrnce a zalijeme studenou vodou
3. Vodu osolíme, okořeníme kmínem a vaříme asi 15 minut, až nám změknou
4. Nakonec brambory zcedíme a můžeme servírovat.