

zapečené zelí s plackami a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 1 kg
- uzené maso 400 g
- brambory uvařené ve slupce 1 kg
- vejce 1 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- hrubá mouka 300 g
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve upečeme bramborové placky. Uvařené brambory ve šlupce oloupeme, najemno nastrouháme, přidáme sůl, 1 vejce a hrubou mouku.

Uhněteme těsto, ze kterého vyvalujeme placky, které opékáme z obou stran na pánvičce.

Mezitím do pekáče dáme kysané zelí, pokrájené uzené, polijeme olejem a dáme vše zapéct do trouby.

Upečené placky nakrájíme na drobné kousky a přidáme do pekáče. Vše smícháme a pečeme v troubě cca 30 minut.