

Bavorské spätzle se zelím a uzeným masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 3.4 kg
- vejce 1 ks
- uzené maso 1.4 kg

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Umícháme bramborové těsto z přísad či z prášku. Přes cedník vytlačíme malé halušky, které uvaříme v osolené vodě. Anglickou slaninu nakrájíme na kostky a rozpustíme v pekáči. Přidáme cibulku a osmažíme. Přidáme kyselé zelí a chvíli dusíme. Ochutíme mletým pepřem a koriandrem. Vmícháme kousky vařeného libového uzeného masa. Přidáme halušky. Směs vložíme do malých zapékacích mističek a zapečeme v troubě.

Před podáváním můžeme ještě posypat osmaženou cibulkou. Servírujeme v mističkách s dobře vychlazeným pivem.