

Zapékaný koláč s knedlíky, zelím a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bramborový knedlík 12 plátek
- houskový knedlík 8 plátek
- červené zelí 250 g
- moravské uzené maso 150 g
- sádlo 1 lžíce
- anglická slanina 10 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáček vyložíme papírem na pečení, potřeme ho špekem nebo sádlem a naskládáme na něj těsně vedle sebe kolečka houskových knedlíků.

Na knedlíky rozložíme polovinu plátků masa, překryjeme je vrstvou zelí a pak zbylými plátky masa. Další vrstvu utvoříme z plátků bramborových knedlíků a zakryjeme je plátky slaniny.

Naplněný pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 30 minut dozlatova.

Poznámka:

červené zelí - dušené a ochucené

sádlo - na vymazání pekáčku