

Lepenice se škvarky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 1.25 kg
- zelí 0.5 kg
- škvarky 150 g
- sůl 1 lžička
- hladká mouka 100 g
- sádlo 75 g
- cibule 1 ks
- voda 1 l
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Menší hlávku zelí obereme od vrchních listů, nakrájíme na tenké nudličky, necháme pouze košťál
2. K zelí přidám kmín, sůl, zalijeme vodou a uvaříme až je zelí měkké
3. Brambory oloupeme, nakrájíme a uvaříme ve slané vodě
4. Z uvařených brambor částečně slijeme vodu, brambory rozšťoucháme a smícháme s hladkou moukou, povařeným zelím a na tuku osmaženou cibulkou
5. Lepenici upravíme na jednotlivých talířích, přelijeme sádlem, zdobíme škvarkami.