

Zapečená kapusta s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- růžičková kapusta 400 g
- rajčata 400 g
- máslo 50 g
- vejce 4 ks
- 30% smetana 200 ml
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Troubu rozehřejte na teplotu 170 °C. Kapustu očistěte, odstraňte ovadlé lístky a zalijte ji v hrnci vodou. Povařte asi 5 minut a slijte. Poté kapustu prolijte ledovou vodou, aby si zachovala krásně zelenou barvu. Následně ji překrájejte na čtvrtky.

2

Omytá rajčata nakrájejte na kousky. Zapékačskou misku vymažte máslem a naplňte kapustou s rajčaty. Vejce rozšlehejte se smetanou, osolte a opepřete. Nalijte je na kapustu s rajčaty.

3

Zapékejte v troubě asi 25 minut. Podávejte teplé s vařenými bramborami.

Poznámka:

sůl a pepř podle chuti