

Bavorská kapusta s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapusta 1 ks
- majoránka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- olej 2 lžíce
- rýže 1 hrst
- dle chuti uzenina 1 ks
- trochu mouka hladká 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu omyjeme, odstraníme svrchní listy a nakrájíme.

Nasekanou kapustu vložíme na olej do kastrůlku, osolíme, přisypeme hrst rýže, větší množství majoránky a podlijeme vodou. Za stálého míchání dusíme.

Když je kapusta i rýže měkká, zahustíme ji buď připravenou jíškou, nebo hladkou moukou rozmíchanou ve vodě. Nakonec vložíme do kapusty uzeninu a prohřejeme.

Podáváme s houskou.