

Bulharské zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- zelí kysané 1.5 kg
- paprika červená 1 lžička
- olej 4 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- čubrica 1 lžička
- maso vepřové 1 kg

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 8

Postup:

Zelí smícháme s červenou paprikou, přidáme pepř, sůl, olej a čubricu.

Všechno spolu smícháme a pak přidáme maso. Opět promícháme.

Směs vložíme do pekáče, přikryjeme alobalem a dáme do trouby. Pečeme na 200 °C dvě hodiny.

Každou půl hodinu vyndáme a promícháme.

Po dvou hodinách alobal sundáme a zelí necháme dopéct, aby chytlo barvu. Jako přílohu dáme cokoliv.