

Pečené uzené s lepenicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kmín 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- zelí kysané 300 g
- brambory 500 g
- cibule 1 ks
- krkovice uzená 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso vložíme do pekáčku se sádlem a cibulí rozkrájenou na osminky, posypeme kmínem, podlijeme vodou a dáme péct. Nesolíme, maso už je dost slané.

Zelí podlijeme vodou a uvaříme. Oloupané a nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě. Z uvařeného zelí slijeme přebytečnou vodu, brambory také scedíme, ale trochu vody si necháme stranou.

Uvažené brambory rozštoucháme, pak je smícháme se zelím a vše ještě dobře promícháme. Podle potřeby přidáme trochu vody slité z brambor. Směs by měla být hustá přibližně jako bramborová kaše.