

Kapustový nákyp s rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 200 g
- sýr 150 g
- cibule 1 ks
- olej olivový 3 lžíce
- tuk ztužený 100 g
- salám točený 200 g
- kapusta 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži vložíme na zpěněnou cibuli, krátce osmahneme, zalijeme horkou vodou, osolíme a necháme dusit do změknutí. Kapustu opláchneme, nakrájíme na čtvrtky a uvaříme. Po uvaření ji necháme vychladnout. Zchladlou kapustu pokrájíme na nudličky a smícháme se salámem nakrájeným na kostičky. Do pekáčku vymaštěného tukem dáme vrstvu rýže, vrstvu kapusty se salámem (nebo můžete dávat zvlášť kapustu a salám), pokapeme olivovým olejem a nastrouháme sýr. Navrch dáme opět vrstvu rýže a nastrouhaný sýr (mohou být i dvě vrstvy). Nákyp krátce zapečeme v troubě, stačí 15-20 minut.