

"Krupník" - kroupy s klobásou a lečem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kroupy - uvařené 600 g
- Brambory - uvařené 500 g
- Cibule 200 g
- Pikantní klobása - maďarská, papriková 250 g
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek nastrohaný 2 stroužek
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kroupy dáme do mísy, přidáme pokrájené brambory, cibuli, plátky klobásy, česnek, lečo (asi 3/4 litru), smetanu, osolíme a opepíme. Výborné i zastudena, když zbude. Vše dobře promícháme, dáme do vymazaného pekáče, uhladíme a dáme zapéct do předehřáté trouby na 200 °C cca 30 minut dozlatova. Podáváme se sklenicí vychlazeného piva.

Poznámka:

Výborné i zastudena, když zbude.