

"Zelník" - brambory (nejen) se zelím zapečené

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 1 kg
- Cibule 200 g
- Olej 1 ks
- Kysané zelí 400 g
- Uzený bok 300 g
- Grilovací koření 1.5 lžíce
- Majoránka 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na trošce oleje osmažíme cibuli dosklovata, přidáme pokrájené uzené maso či slaninu a ještě krátce osmažíme. Pak necháme zchladnout.

Vařené brambory pokrájíme na kostičky, okapané zelí překrájíme na kratší kousky, sýr nastrouháme, vše ochutíme grilovacím kořením (případně česnekem, paprikou, solí, pepřem) a bylinkami dle chuti a ve větší míse dobře promícháme společně s vychladlým cibulovým masem.

Do vymazaného pekáče vše přesypeme, rovnoměrně přimáčkujeme, zakryjeme alobalem a pečeme na

200 stupňů cca 25 minut. Pak odklopíme a dopečeme dozlatova.

„Zelník“ podáváme teplý, ale výborný je i vychladlý.

Používáme sýr s méně výraznou chutí, vejce nepřidáváme, sýr nám vše spojí.

Ke směsi můžeme jako obměnu přidat i houby nebo vařené kroupy.