

Zapékaná pohanka s kyselým zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Pohanka 500 g
- Kysané zelí 1 kg
- Mražená zelenina 1 ks
- Cibule 2 ks
- Sůl a koření 1 ks
- Klobása 4 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánev dáme olej a cibulku osmahneme do sklovita. Přidáme zeleninu, trochu soli a koření. Lehce podusíme. Do pekáče vsypeme pohanku, na ní, používáme-li, na kolečka nakrájenou klobásu, zeleninu a zelí. Potom opět pohanku, zeleninu a zelí. Nakonec zalijeme 4 dcl vody a dáme do trouby zapéct zhruba na 45 minut.

Příloha: zelenina nebo salát podle chuti.