

Špekouny s kysaným zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 100 g
- cibule 3 ks
- špek 500 g
- rohlík 20 ks
- mléko 250 ml
- vejce 5 ks
- máslo 100 g
- polohrubá mouka 100 g
- sůl, pepř 1 špetka
- na zelí 1 ks
- sádlo 100 g
- cibule 2 ks
- kysané zelí 1 balení
- krupicový cukr 150 g
- sůl 1 špetka
- ocet 100 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. nejprve připravte zelí. Na sádle 10 min smažte najemno nasekanou cibuli. Mezitím slijte zelí

(tekutinu uschovejte) a nadrobno jej pokrájete. Zeli přidejte na cibuli, chvíli opékejte, přidejte uschovaný lák a 20 min vařte. Ochutěte cukrem, solí, pepřem i octem. Krátce povařte a podávejte ke špekounům.

2. na špekouny na sádle dosklovitě osmažte cibuli, přidejte na kostičky pokrájený špek a nechte vysmažit tuk. Mezitím pokrájete rohlíky, nasypete je do velké mísy a postupně k nim přimíchejte cibulku se špekem, mléko, vejce, přepuštěné máslo a mouku, podle chuti případně i sůl a pepř a vše dobře smíchejte. Z hmoty tvořte koule a průměru 10 cm a 15 min vařte v páře.