

# Cmunda po kaplicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olej 4 dl
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Uzený bůček nebo krkovička 500 g
- Kmín 1 špetka
- Kysané zelí 500 g
- Hladká mouka 10 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžice
- Brambory 900 g
- Majoránka 1 lžice
- Vejce 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Mléko 1 dl
- Hladká mouka 200 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Oloupané brambory jemně nastrouháme, necháme chvíli stát a přebytečnou vodu slijeme. Do brambor přimícháme mouku, mléko, vejce, utřený česnek se solí, mletý pepř a majoránku. Těsto po částech lijeme na vymazanou pánev a pečeme z obou stran dozlatova. Bramboráčky nebo také cmundu uchováme v teple.

Uzený bůček nebo krkovicí opláchneme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Nakrájíme na plátky.

Kysané zelí zalijeme vařící vodou, přidáme kmín a pod pokličkou dusíme doměkka. K téměř měkkému zelí přidáme cibuli nakrájenou nadrobno a osmahlou s trochou mouky na tuku. Zelí ochutíme solí a cukrem.

Bramborák potřeme zelím, do středu položíme plátek bůčku nebo krkovice a přehneme. Cmundu po kapličku ihned podáváme