

Lepenice aneb kaše se zelím

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- kysané zelí 500 g
- sůl 15 g
- sádlo 100 g
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Ve vroucí osolené vodě je uvaříme doměkka.

Uvařené brambory slijeme, rozštoučáme spolu s mlékem a sádlo. Zelí podle potřeby vymačkáme a překrájíme na menší nudličky. Pak jej vmícháme do kaše. Lepenici dobře promícháme.

Lepenici podáváme samostatně jako hlavní chod sypaný smaženou cibulkou nebo jako přílohu k uzenému masu.