

Růžičková kapusta zapečená se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- tuk na vymazání mísy 1 ks
- vývar 5 dl
- růžičková kapusta 1 kg
- sůl 1 ks
- tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očistíme růžičkovou kapustu a vložíme ji do slaneého vývaru spolu s cibulkami a povaříme. Jakmile jsou růžičky měkké, vyjmeme je a necháme okapat. Misku na zapékání vymažeme tukem, vložíme do ní okapané kapustičky a na vrch vytvoříme mřížku z prožků sýra.

Takto připravenou mísu vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme až se sýr roztaví. Podáváme s dušenou šunkou nebopečeným masem a vařenými brambory.