

Pečené červené zelí s hříbky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pórek 1 ks
- čerstvé hříby 6 ks
- červené zelí 0.5 ks
- **podle chuti**
- majoránka 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Červené zelí zbavíme tvrdých částí a nakrájíme na tenké nudličky. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka či proužky. Hříbky po očištění nakrájíme na plátky.

Pekáček vymažeme olivovým olejem, nasypeme zelí, pórek a promícháme s hříbky. Osolíme, přidáme majoránku a dáme péct do trouby vyhřáté na 170 °C. V horkovzdušné troubě pečeme asi 25 minut, až nám zelí zkřehne a hříbky změknou. Zelí může být i trošku připečenější.

Pečené červené zelí s hříbky podáváme ihned po přípravě, tak chutná nejlépe. Podáváme jako přílohu.

