

# Řízky zapečené s růžičkovou kapustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové nebo kuřecí řízky 4 ks
- Růžičková kapusta 400 g
- Strouhaný eidam 100 g
- Cibule 1 ks
- Jablko 1 ks
- Vývar ( může být i z kostky ) 1 dl
- Máslo 3 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo na vymazání mísy 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Drobně pokrájenou cibuli osmahneme na 2 lžících másla. Přidáme omytou kapustu, podlijeme vývarem, osolíme, opepríme a ochutíme muškátovým oříškem. Dusíme téměř doměkka. K měkké zelenině pak přidáme oloupané a na kostičky pokrájené jablko a dusíme ještě asi 1 minutu. Tence naklepané a osolené řízky osmahneme po obou stranách na oleji s máslem, pak je přemístíme do máslem vymazané zapékačké mísy, poklademe připravenou kapustou, posypeme sýrem a zapečeme v předem vyhřáté troubě. Jakmile se sýr rozteče, řízky vyjmeme a podáváme s vařenými brambory.

