

Zapečené zelí s bramborami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Kysané zelí 600 g
- Pikantní klobása 250 g
- Smetana 2 dl
- Cibule 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Mletá paprika 1 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou a nakrájenou cibuli zpěníme v kastrolu na oleji. Přimícháme papriku, protlak a překrájíme zelí a krátce podusíme. Klobásu nakrájíme na kolečka. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a vhodíme je do vroucí osolené vody. Promícháme je a ihned scedíme. Na dno vymazané zapékací formy naskládáme polovinu plátků brambor, přidáme polovinu zelí, všechna kolečka klobásy a pak znovu vrstvu zelí. Vše zakryjeme zbylými plátky brambor, přelijeme osolenou a mírně opepřenou smetanou a pečeme asi 45 minut při 170°C.