

Kološvárská pánev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Uzenina(salám, párek,..) 500 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 6 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Olej 20 ml
- Zelí kysané 1 sklenice
- Vegeta 1 lžice
- Cukr krystal 1 lžička
- Brambory 600 g
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Paprika sladká mletá 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Různé uzeniny (špekáčky, párky, klobásu...) umeleme, přidáme k nim celé vejce, jednu jemně

pokrájenou cibuli a posekaný česnek. Ochutíme pepřem a majoránkou. Vymícháme v hmotu, kterou dochutíme solí.

Na oleji osmahneme druhou pokrájenou cibuli. Přidáme k ní propláchnuté a překrájené kysané zelí. Asi 10 minut dusíme, dle chuti přidáme vegetu a cukr.

Na pekáč rozprostřeme půlku podušeného zelí, na ně dáme hmotu z uzenin, na ni položíme oloupané vařené brambory, jež rozkrájíme na menší kousky. Navrch rozprostřeme druhou polovinu zelí.

Vše zalijeme smetanou, ve které jsme si rozmíchali lžičku sladké papriky.

Pečeme v předehřáté troubě přibližně 25-30 minut.