

Brukev na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Brukev mladá 500 g
- Cibule menší 1 ks
- Sádlo 20 g
- Sladká paprika mletá 0.5 lžička
- Zakysaná smetana 3 dl
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpuštěném tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme papriku, rozmícháme a vložíme očištěné, na kousky pokrájené mladé brukve. Podle chuti osolíme a dusíme do změknutí. Pak jemně opepříme, zalijeme zakysanou smetanou, v níž jsme rozkvedlali hrubou mouku, a povaříme. Podáváme s houskovými knedlíky.