

Restované jelito s bramborami a kysaným zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 4 ks
- Celý kmín 1 špetka
- Jelito 4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Majoránka 1 špetka
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- Zakysané zelí jako příloha 1 kg

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Brambory nejprve omyjeme a ve slupce uvaříme v osolené vodě s troškou celého kmínu. Když jsou uvařené na skus, scedíme vodu a necháme je při pokojové teplotě vychladnout. Poté brambory oloupeme a nakrájíme na plátky.

Jelita zbavíme špejlí a nakrájíme na malá, půlcentimetrová kolečka. Cibuli oloupeme, rozkrojíme napůl a nakrájíme podélně na jemné nudličky. Stroužek česneku oloupeme a nasekáme.

V teflonové pánvi rozehtějeme olej a orestujeme nejprve připravené brambory. Když jsou lehce osmahnuté, přidáme cibuli a společně s bramborami restujeme, dokud nezískají světle zlatavou barvu. Poté přidáme česnek a restujeme další půlminutku. Nakonec přidáme na kolečka nakrájená jelička. Opatrně restujeme další asi 2 minuty, až budou i jelička pěkně orestovaná.

Ochutíme majoránkou a dle chuti pepřem a solí. Podáváme se zakysaným zelím.