

Sedmohradská kapusta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke a vychladnuté nakrájame na kolieska. Ohňovzdornú misu alebo pekáč vymastíme, vyložíme zemiakmi, na ne rozprestrieme kapustu, kolieska nakrájanej údenej klobásy, vrstvu posypeme strúhaným syrom a zalejeme časťou zálievky. Potom naplnenú misu zalejeme ostatnou zálievkou, posypeme zvyškom syra a dáme zapieť do vyhriatej rúry. Pred podávaním každú porciu posypeme kockami opraženej údenej slaniny. Zálievka: Dobre zmiešame jogurt, acidofilné a obyčajné mlieko a pridáme mletú papriku a soľ.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Kyslá kapusta** - 1500 g
- **Paprika sladká mletá** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **VIOLIFE Blok s údenou príchutou 200 g** - 200 g
- **Bravur pikantná klobása cca 1,8 kg** - 1000 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1% 450 g** - 250 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

