Kapusta zapékaná

Ingredience

základ

- 1 celá kapusta
- kousek uzeného
- cibule
- olej nebo sádlo
- buřt
- 3 rohlíky
- mléko
- sůl, pepř

přeliv

- vejce — 3
- mléko — 2 dl
- mouka hladká — 3 lžíce
- hrst strouhaného sýra

Postup

Celou kapustu spaříme ve vroucí vodě, odstraníme košťál a nakrájíme na kostky. V té samé vodě povaříme uzené maso. Na omastku osmahneme velkou cibuli s nakrájeným buřtem a vše smícháme s kapustou a s na kostky nakrájeným uzeným. Do mléka namočíme na kostky nakrájené rohlíky, osolíme, opepříme, promícháme s masem a dáme do vymaštěného pekáčku péci do trouby. Po 10 minutách rozkvedláme vejce s mlékem, moukou a sýrem, zalijeme tím kapustu a dopékáme dozlatova. Pečeme při 150 st.C asi ¾ hodiny.

Zdroj: cilka.eu