Uherský hrnec

Eva Pleslová

Ingredience

- cibule — 1
- zelí kysané — 1 sáček
- Asi ½ kg vařeného uzeného nebo klobásy
- 1 plechovka bílých fazolí
- 1 plechovka červených fazolí
- Olej nebo sádlo
- mouka hladká — 2 lžíce
- Červená mletá paprika
- Vývar

Postup

Na tuku zpěníme cibuli, zasypeme moukou a trochou červené papriky, zalijeme vývarem, přidáme kysané zelí a uzené nakrájené na kostky. Pak přidáme obě plechovky fazolí a podusíme.

Zdroj: cilka.eu