



Kočí tanec



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Velikonoce

Sezóna:



Velikonoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

Chilli mleté Avokádo

Pepř černý mletý Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

150 gramů cibule

400 gramů kysaného zelí

2 kusy vařených brambor ve slupce

80 gramů škvarkového sádla

vejce/smetana

špek/uzenina

Způsob přípravy

Nejdříve si uvaříme brambory ve slupce a necháme vychladnout. Na rozpáleném sádle dozlatova orestujeme nejmenno nakrájenou cibulku. Přidáme nakrájené brambory a ještě chvíli restujeme. Směs osolíme a opepříme. Jakmile máme hotovo, scedíme kysané zelí a do zapékací mísy vkládáme střídavě vrstvu zelí, brambor s cibulkou a na kostičky nakrájenou uzeninu nebo špek(množství záleží na vás). Každou vrstvu promastíme škvarkovým sádlem. Troubu předehřejeme na 200°C a zapečeme. Podle chuti můžete přidat například vejce, smetanu nebo feferonky.