KOLOŽVÁRSKA KAPUSTA OD HUGA.





Tradičné, moje obľúbené, chutné jedlo!

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

500 gramov kyslej kapusty

200 gramov guľatej ryže

500 gramov bravčového pliecka

1 klobásku

1 cibuľu
1 kyslú smotanu

Soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku

Postup:

Ryžu uvarte v dostatočnom množstve slanej vody.

Na oleji osmažte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte na malé kocky pokrájané mäso, soľ, mleté čierne korenie a červenú mletú papriku. Mäso opečte, pridajte klobásku a zalejte trochou vody. Zakryte a duste do mäkka.

Pripravte si stredne veľký pekáč, do ktorého budete jednotlivé vrstvy surovín ukladať. Na spodok pekáča dajte trochu oleja.

1. Vrstva: polovica kyslej kapusty.

2. Polovica uvarenej ryže.

3. Udusené mäso

4. Druhá polovica ryže. Na túto vrstvu vylejte rovnomerne aj všetku šťavu, ktorá zostala z mäsa.

5. Kapusta.

6. Kyslá smotana.

Vložte do rúry a pečte pri teplote 200 stupňov cca 30 minút.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo





