

Zapečená růžičková kapusta

Ingredience:

1/2 kgrůžičkové kapusty
4 uvařené brambory
200 g vařeného uzeného masa
1 cibule, tuk
omáčka: 2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
2 dl mléka nebo vývaru z uzeného masa
sůl, pepř, 2 dl smetany
100 g strouhaného sýra

Popis postupu:

Kapustičky zalijeme vroucí osolenou vodou a asi 10 minut je povaříme, pak slijeme a necháme okapat. Pekáček vymastíme, vložíme kapustičky, plátky uvařených brambor, uzené pokrájené na kostičky a promícháme s jemně nakrájenou cibulí. Vše zalijeme omáčkou kterou vytvoříme takto: Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem nebo vývarem z masa, osolíme, opepříme a povaříme za stálého míchání. Asi po 10 minutách vlijeme smetanu, omáčku opět přivedeme k varu, přisypeme sýr a vaříme, až se rozpustí. Naplněný pekáček dáme do předehřáté trouby a pokrm zapékáme asi 45 minut, až se utvoří zlatavá kůrčička. Jindy můžeme do zapékací omáčky po zchladnutí zašlehat jedno až dvě vejce.