



## Ingredience

- NIKAL Pórková krémová polévka
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 1 kg malých brambor varného typu A
- 600 g savojské kapusty
- sůl
- 500 ml polotučného mléka
- 2 PL hrubozrnné hořčice
- 4 velké selské klobásy
- 80 g čerstvě nastrohané Goudy

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Zapečené brambory s kapustou a klobásou



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 60 minut

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C. V osolené vodě uvaříme 1 kg brambor varného typu A, scedíme a necháme okapat.

Mezitím zpracujeme 600 g kapusty, očistíme a nakrájíme na jemné plátky. Uvaříme je ve vroucí vodě, po 5 minutách varu scedíme, zchladíme pod proudem studené vody a necháme okapat.

Uvažené brambory oloupeme. Do hrnce nalijeme 500 ml mléka a vmícháme 60 g **NIKAL Pórkové krémové polévky**, přivedeme k varu a vaříme 3 minuty. Poté vmícháme 2 lžíce hrubozrnné hořčice.

4 velké klobásy nakrájíme na asi 1 cm velké kousky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce **NIKAL 100% rostlinného tuku** a kousky klobásy na něm krátce orestujeme. Brambory, kapustu a kousky klobásy dáme do zapékací formy a zamícháme. Přelijeme **NIKAL Pórkovou krémovou polévkou** a posypeme 80 g čerstvě nastrohaného syra.

Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut a poté ihned servírujeme.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 39,8 g tuk • 54,4 g sacharidy • 40,4 g bílkoviny • 12,1 g vlákniny • Energetická hodnota 758 kcal