



Ingredience

- NIKAL Pórková krémová polévka
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 1kg malých brambor varného typu A
- 600g kapusty (savojské)
- sůl
- 500ml polotučného mléka
- 2 lžice hrubozrnné hořčice
- 4 velké selské klobásy
- 80g čerstvě nastrouhané 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
E-Mail 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 1kg brambor varného typu A, scedíme a necháme okapat.

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

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

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

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