

Ingrediencie

1 hlávka kapusty, 250 g bravčového mäsa, 200 g údeného mäsa, 1 údenú klobásu, 1 cibuľu, mleté čierne korenie, soľ, 1 lyžica sójovej omáčky, 1/2 fľašky kečupu, 4 lyžice plnotučnej horčice, 500 ml piva

Postup

Kapustu a cibuľu nakrájame a navrstvíme ju na pekáč. Na kocky nakrájame mäso, údené mäso a klobásu, ktoré rozložíme na kapustu. Osolíme, okoreníme, pridáme sójovú omáčku, kečup, horčicu a všetko dôkladne premiešame. Nakoniec celý pekáč polejeme pivom. Prikryjeme alobalom a vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov na hodinu. Potom alobal zložíme a dopečieme cca 30 minút. Podávame so zemiakovou kašou alebo chlebom.

zdroj: www.mimibazar.sk



