

Ingrediencie

500 g väčších jačmenných krúp, 300 g klobásy, 600 g kyslej kapusty, 250 ml kyslej smotany, 1 lyžičky mletej sladkej papriky, 150 g cibule, 4 strúčiky cesnaku, mleté čierne korenie, soľ, olej, masť, strúhanka

Postup

Klobásu nakrájame na kolieska, cibuľu nadrobno a spolu opečieme na oleji. Pridáme kyslú kapustu, pretlačený cesnak, podľa chuti osolíme, okoreníme a podusíme.

Krúpy uvaríme, osolíme a scedíme. Polovicu dáme na dno vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča, na ne rozložíme podusenú kapustu s klobásou a zakryjeme druhou polovicou krúp. Pečieme pri teplote 190 stupňov. Asi po 15 minútach zalejeme krúpovník smotanou, v ktorej sme rozmiešali sladkú mletú papriku. Vrátime do rúry a dopečieme.



Krúpovník

Sobota, 19 Júl 2014 10:50

