

# MLETÉ MASO S KAPUSTOU V REMOSCE

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mleté maso 700 g
- kapusta 1 ks
- velká cibule 1 ks
- slanina 150 g
- vejce 3 ks
- mletý pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kapustu krátce povaříme, necháme okapat a pomeleme. Cibuli orestujeme na nakrájené slanině, smícháme s mletým ochuceným masem, kapustou, vejci. Promícháme, dochutíme solí, mletým pepřem. Remosku vymažeme tukem, rozetřeme směs, uhladíme a pokapeme olejem. Pečeme asi 30 minut.