

Dančí kostky s krémovou kapustou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Listy kapusty nakrájíme na nudličky zhruba 1 x 5 cm, spaříme ve vroucí osolené vodě, schladíme a necháme osušit. V menším kastrole rozežřejeme máslo, přidáme kapustu a lehce osmahneme. Osolíme, opepříme a můžeme přidat trochu drceného kmínu. Přidáme smetanu a vše necháme pomalu zredukovat na hustší konzistenci. Pokud máme možnost, přidáme trochu vývar nebo bujónu, kapusta bude mít výraznější chuť. Maso připravíme dle návodu na pytlíku v mikrovlnné troubě, hrnci či pečící troubě. Servírujeme s krémovou kapustou a houskovým knedlíkem.

Ingredience

- **Kapusta biela** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 70 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 5 g
- **Dančí kostky 300 g** - 300 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 5 g

