Jihočeská lepenice s jitrnicovým prejtem

Ingredience:

1kg jitrnicového prejtu
1kg brambor
400g kysaného zelí
2 cibule
sádlo nebo máslo
cca 200ml mléka
trocha kmínu do brambor
sůl
špetku cukru

Postup:

Jitrnicový prejt vložíme do pekáčku a při 200ºC ho upečeme tak, aby se na něm vytvořila křupavá krusta.
Oškrábané brambory pokrájíme a uvaříme v osolené vodě s kmínem. Zelí podusíme ve vodě, osolíme a osladíme podle chuti. Vody stačí tolik, aby zelí bylo ponořené. Po uvaření slijeme. Cibule nakrájíme na kostičky a orestujeme na sádle nebo na másle dokřupava.
Ohřejeme mléko, uvařené brambory rozmačkáme jako na šťouchané brambory a po částech přiléváme teplé mléko. Vmícháme zelí a polovinu usmažené cibule, dochutíme. Lepenici posypeme zbytkem usmažené cibulky a podáváme s prejtem.

Tento recept pro Vás připravila www.inkitchenopen.blogspot.cz.