



## Rychlé fleky se zelím, masem a houbami

### Ingredience

- 2 lžíce MAGGI Tekutý bujón Zeleninový
- 500 g těstoviny
- 1000 g Vepřové, uzené, šunka, hrudka, kostní kost, oddělitelný libový a tuk, zahříváný, pečený
- 500 g kysané zelí
- 50 g sušené houby
- 300 g žampiony
- 1 ks cibule
- 0.5 lžička černý pepř
- 2 lžíce Olej, řepka

### Postup

1. Těstoviny uvařte v osolené vroucí vodě podle návodu na obalu.
2. Sušené houby namočte do vroucí vody, aby změkly.
3. Kysané zelí nakrájejte na menší kousky a dejte ho do hrnce. Přidejte uzené vepřové kosti a vše zalijte vodou. Přidejte 2 lžíce Maggi Tekutého zeleninového bujónu a vše vařte asi 15 minut, dokud zelí nezměkne.
4. Poté zelí scedte a nechte vychladnout. Maso zbavte kostí a v případě potřeby ho ještě pokrájejte na menší kousky. Vývar uchovejte.
5. Houby a cibuli nakrájejte na kostičky.
6. Ve velkém hrnci nebo pánvi rozehejte trochu olivového oleje a orestujte cibuli, dokud nezměkne a nezhnědne.
7. Přidejte houby a restujte je, dokud neztratí objem. Přidejte maso a kysané zelí a vše dochuťte pepřem a zbylým vývarem. Promíchejte a společně povařte cca 5 minut.
8. Poté smícháme s uvařenými těstovinami. V případě potřeby upravte. Podáváme s nasekanou petrželkou

47 Méně

4 porcí

Sacharidy	115.85 G
Energie	1061.26 kcal
Tuky	31.71 G
Protein	81.29 G