

Dušené červené zelí s ciderem a jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 1 lžička
- červená cibule 1 ks
- červené zelí 500 g
- pomerančová šťáva 1 ks
- pomerančová kůra 1 ks
- směs mletého koření 1 lžička
- světlý hnědý cukr 2 lžíce
- suchý cider 300 ml
- jablko 2 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Ve velké pánvi rozehřejte olej a na mírném opékejte cibuli asi 3 minuty, aby změkla.

2

Do pánve přidejte červené zelí, pomerančovou kůru i šťávu, směs koření, hnědý cukr a cider. Přikryté pokličkou vařte 20 minut na mírném ohni a tak dvakrát během vaření promíchejte.

3

Do pánve vmíchejte nasekaná jablka, 3 lžíce vody a vařte dalších 20 minut, dokud zelí a jablka nebudou měkké. Před podáváním dobře dochuťte.