

# Bulharské zelí

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- maso vepřové-plecko 500 g
- cibule 3 ks
- česnek 6 stroužek
- sádlo 1 ks
- koření karí 1 lžice
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- malý kečup 1 ks
- hlávka zelí hlávkové 1 ks
- voda 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Bulharsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli, na ní osmahneme kostičky masa, osolíme a potřeme česnekem. Nakrájíme zelí, dvě cibule, přidáme karí, pepř, sůl, kmín, vše promícháme a poklademe na maso. Zalijeme skleničkou kečupu, trochou vody a dusíme v troubě asi 30-40 minut do změknutí masa. Podáváme s knedlíkem.