

Zelí dušené

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Kysané zelí 500 g
- Kmín 1 špetka
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Brambory 1 lžíce
- Hladká mouka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zelí slijeme, necháme okapat a rozkrájíme. Zalijeme vodou přidáme kmín a dusíme do poloměkka. Na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli do hněda. Přidáme k zelí. Bramboru oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku a promícháme. Touto směsí zahustíme zelí a ještě chvíli dusíme. Nakonec přidáme ocet, cukr a sůl podle chuti.