

Houbová pánev se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zelí 500 g
- houby 750 g
- anlická slanina 100 g
- zeleninový vývar 300 ml
- hotová jíška 2 lžíce
- cibule 2 ks
- světlé pivo 3 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 ks
- bílý pepř 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí zbavíme košťálu, nakrájíme na nudličky a opečeme na olivovém oleji ve velké pánvi (nejlépe ve woku). Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, na kolečka pokrájenou cibuli, na plátky nakrájené houby a společně podusíme. Zalijeme vývarem, pivem a dále dusíme. Nakonec vmícháme KNORR Hotovou jíšku tmavou a krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a kmínem. Podáváme s bramboráčky.