

Kedlubnové zelí II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- kedlubny 3 ks
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- bílé víno 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- **cukr**
- ocet 1 lžička
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěnou a nakrájenou cibuli na jemno orestujeme na oleji, přidáme očištěné a na hrubo nastrouhané kedlubny, osolíme, okmínujeme a podlijeme bílým vínem a necháme podusit asi tak 10 min. Pak do zelí vmícháme mouku a dochutíme cukrem a octem a ještě dusíme dalších 10 min. Hotové zelí podáváme k pečenému masu, bramboru či knedlu.

