

Kysané zelí se švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- uzená slanina 150 g
- třetinový cukr 2 lžíce
- cibule 1 ks
- kysané zelí 700 g
- mletý černý pepř 2 špetka
- sůl 1 lžička
- voda 3 lžíce
- střední brambor 1 ks
- sušené švestky 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu vyškváříme, škvarky vyjmeme a uchováme v teple. K tuku přidáme cukr a necháme ho zkaramelizovat. Přisypeme nakrájenou cibuli a orestujeme.

Přidáme překrájené kysané zelí i s lákem, opepříme a přikryté 20 minut dusíme. Dle potřeby podléváme vodou. Zahustíme najemno nastrohaným bramborem, osolíme a 5 minut povaříme. Pak k zelí dáme rozpůlené švestky, 5 minut vaříme. Odstavíme a dalších 5 minut necháme spojit chutě.