

Zelí s jablečným cidrem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hlávkové zelí 1 ks
- cibule 2 ks
- třtinový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nakrájejte nebo nastrouhejte běžným způsobem na tenké nudličky.

Ve velkém hrnci na sádle orestujte cibulku, nechte zkaramelizovat s cukrem a přidejte zelí. Vše dobře promíchejte a restujte. Po chvíli začněte přilévat jablečný cider a míchejte, vždy počkejte – až se odpaří, než přilejete další.

Jde o to, aby se zelí nevařilo v cideru, ale spíš smažilo v karamelu a lehce dusilo. Na závěr zelí dosolte a opepřete podle chuti.

S receptem si hrajte podle chuti, můžete v průběhu přidat kmín, jak jste zvyklí, nebo na závěr čerstvou velkolistou petržel.