

Naše zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- zelí sterilované 1 kg
- cibule velká 2 ks
- dle potřeby olej 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- brambory 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zelí vysypeme ze sáčku nebo ze sklenice. Pokud ho máme rádi opravdu kyselé, už ho neproplachujeme, ale je potřeba ho pokrájet na menší kousky.

Obě cibule oloupeme a osmahneme na oleji nebo na sádle. Brambory také oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.

Na usmaženou cibulku nasypeme tři polévkové lžíce hladké mouky, orestujeme a mírně zalijeme vodou. Přisypeme zelí a nastrouhané brambory. Podusíme a dle potřeby dochutíme.