

Zelí s karamellem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- cukr krystal 2 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- kysané zelí 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na hlubokou pánev vložíme sádlo a cukr a na mírném ohni obojí rozpustíme. Když začne karamel nabírat barvu, přisypeme na kostičky nakrájenou cibuli a smažíme společně. Pozor - karamel nesmí zhnědnout příliš, byl by hořký!

Jakmile je karamel tak akorát, tedy přibližně barvy mléčné čokolády, pánev odtáhneme z ohně a necháme trochu vychladnout. Po chvíli přidáme zelí, které jsme podle potřeby překrájeli na menší kousky, přilijeme zelnou šťávu a zastříkneme vodou nebo sklenkou bílého vína, okmínujeme a necháme dusit pod pokličkou.