

Kedlubnové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kedlubna 3 ks
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- víno bílé 3 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti cukr pískový 1 ks
- dle chuti ocet 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks
- mouka hladká 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kousky a osmažíme v pánvi na oleji.

Přidáme očištěné a nahrubo nastrouhané kedlubny, osolíme, okmínujeme, podlijeme bílým vínem a dusíme asi 10 minut.

Potom do zelí vmícháme mouku, dochutíme je cukrem a octem a dusíme ještě dalších 10 minut.

Hotové kedlubnové zelí podáváme například s bramborem a pečeným kuřetem. Je dobré i k vepřovému.