

Bulharské zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové-plecko 500 g
- cibule 3 ks
- česnek 6 stroužek
- sádlo 1 ks
- koření karí 1 lžice
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- malý kečup 1 ks
- hlávka zelí hlávkové 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli, na ní osmahneme kostičky masa, osolíme a potřeme česnekem. Nakrájíme zelí, dvě cibule, přidáme karí, pepř, sůl, kmín, vše promícháme a poklademe na maso. Zalijeme skleničkou kečupu, trochou vody a dusíme v troubě asi 30–40 minut do změknutí masa. Podáváme s knedlíkem.