

Zelí z Vysocka

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- zelí hlávkové 1 ks
- cukr krupice 30 g
- jablka 3 ks
- máslo 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně nakrájené zelí dáme do kastrolku, přidáme oloupaná, na kostičky nakrájená jablka, zalijeme vodou, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, sůl, kmín, a cukr. Dusíme pod pokličkou tak dlouho, až zelí změkne a voda se vypaří. Zelí ochutíme máslem a octem a chvíli ještě dusíme. Podáváme s domácí sekanou a bramborem.