

Hnědé zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 1 balíček
- Jelito 2 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme zpěnit cibulku, když změkne přidáme jitrnice nebo jelita vytlačené ze střívka, orestujeme, přidáme zelí a podusíme. V trošce vody rozmícháme trochu mouky a zahustíme zelí. Podle chuti přisolíme.

Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo chlebem.