

Modré zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Modré zelí 1 kg
- Jablka 2 ks
- Sůl, kmín 1 ks
- Sádlo 1 ks
- Ocet, cukr - dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí zbavíme vrchních povadlých listů, rozdělíme na čtyři díly a nakrájíme nadrobno. Přidáme i oloupané a nastrohané jablko. Podlijeme vodou, přidáme sůl, kmín a necháme dusit doměkka. Když je zelí měkké, omastíme je sádlem z kachny (nebo olejem) a přidáme ocet a cukr dle chuti.