

Dušené červené zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambora 1 ks
- cibule 1 ks
- sterilované červené zelí 1 balíček
- olej 3 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks
- ocet 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Větší cibuli nakrájíme nadrobno.

V hrnci rozežřejeme olej a cibuli pomalu orestujeme dozlatova. Pak přidáme sterilované červené zelí i s nálevem. Bramboru oloupeme, nastrouháme ji najemno a přidáme k zelí. Dusíme pod pokličkou doměkka.

Před podáváním případně dochutíme podle vlastní chuti - sůl, cukr, ocet.