

Kedlubnové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- sůl 1 ks
- kedlubna 6 ks
- olej 2 lžíce
- kmín 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Kedlubny také oloupeme a nastrouháme nahrubo.

Cibuli zpěníme na tuku, přidáme nastrouhané kedlubny, okořeníme kmínem, osolíme a osmahneme. Podlijeme malým množstvím vody a podusíme doměkka. Před koncem tepelné úpravy poprášíme hladkou moukou a podle chuti okyselíme a osladíme.

Kedlubnové zelí je skvělou přílohou k masu s bramborovým knedlíkem.