

Cuketové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- velká cibule 1 ks
- velká cuketa 1 ks
- **podle chuti**
- cukr krystal 1 ks
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks
- celý kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- hrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu oloupeme a vydlabeme dužninu se zrníčky a nastrouháme na hrubém struhadle. Nastrouhanou cuketu dáme do hrnce a podlijeme trochou vody, osolíme, přidáme celý kmín a dáme vařit.

Mezitím si oloupeme velkou cibuli, nakrájíme najemno a osmažíme dozlatova.

Jakmile zelí začne vařit zaprášíme ho hrubou moukou. Přidáme osmaženou cibulku a dochutíme octem a cukrem tak jako klasické zelí! Cuketové zelí povaříme 15 - 20 minut a je hotovo.

