

Naložené zelí jako příloha

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 0.5 kg
- menší cibule 1 ks
- vepřové sádlo 3 lžička
- kmín 1 špetka
- horká voda 1 ks
- polohrubá mouka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí na začátku ochutnáme. Pokud je kyselé moc, nebojíme se a vypereme ho v čisté vodě.

Pak jej dáme do kastrolku, zalijeme větší naběračkou horké vody a přidáme k němu trochu kmínu, soli, lžičku sádla a necháme vařit asi 1/2 hodiny.

Zatímco se zelí vaří, uděláme si zápražku - na 2 lžičkách sádla necháme zpěnit drobně nakrájenou cibulku, až začne zlátnout (ale jen začne), zasypeme vrchovatou lžičkou polohrubé mouky a uděláme cibulovou jíšku. Tu do zelí dáme zavařit a vaříme ještě dalších 10 minut.

Naložené zelí podáváme jako přílohu, jak jsme v české kuchyni zvyklí.