

Vařené zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kysané vinné zelí 1 plechovka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plechovku vinného zelí otřeme a otevře.

Zelí z plechovky vyjmeme a vložíme do hrnce. Plechovku vypláchneme trochou vody a vodu i s nálevem vlijeme do zelí. Hrncem se zelím vložíme na plotýnku a zelí přivedeme k varu. Pak plamen zmírníme a zelí uvaříme doměkka. Podle chuti jej můžeme lehce osladit cukrem a osolit.

Vařené zelí nezahušťujeme. Na talíř servírujeme pouze vařené zelí, bez šťávy. Vařené zelí můžeme podávat studené i teplé.