

Dýňové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- dýně 1 kg
- ocet 2 lžička
- máslo 4 lžička
- cibule 2 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme.

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nahrubo nastrouhanou dýni, podlijeme trochou vody a dusíme. Zelí osolíme, ocukrujeme, přidáme ocet a dusíme skoro doměkka. Když je dýně téměř měkká, zahustíme ji moukou rozkvedlanou v trošce vody.

Dýňové zelí podáváme s knedlíkem nebo brambory a masem.