

Kedlubnové zelí na cibuli

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ocet 1 lžíce
- kedlubna 0.5 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- cibule 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupeme cibuli a nakrájíme ji nadrobno. Orestujeme na trošce oleje, přidáme nastrouhaný kedluben nahrubo a orestujeme.

Orestovanou zeleninu osolíme, přidáme kmín a zalijeme trochou octa (možno i citron). Podle potřeby podlijeme vodou a dusíme doměkka.

Kedlubnové zelí na cibuli je hotové za cca 15 minut.