

Zelí z kedluben

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- větší kedluben gigant 1 ks
- ocet 1 lžíce
- sádlo nebo olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kedluben nastrouháme nahrubo, můžeme mírně přidat vodu, osolíme a vaříme jako zelí.

Připravíme si do kastrůlku trochu sádla, nakrájíme cibulku, osmahneme dorůžova, mírně zaprášíme moukou. Když chytá cibulka barvu, vypneme topidlo.

Před dovařením ubereme vodu ze zelí podle toho, jak jste zvyklí na sušší či vodnatější zelí. Přidáme cibulku a dochutíme podle svých chuťových buněk octem. Kdo chce, může i přisladit.

Zelí z kedluben má jemnou chuť a může se podávat ke klasice vepřo-knedlo.

Variantou je udělat cibulku na nadrobno nakrájené slanině. Ale to záleží na chuti a zdravě výživovém

svědomí. Nebo můžete dělat cibulku na oleji (řepkovém).