

Cibule jako zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuk 50 g
- cibule 500 g
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- jablečný ocet 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu cibuli nakrájíme nadrobno. Zbylé cibule rozpůlíme a nakrájíme na plátky, vložíme do osolené vody a asi 4 minuty povaříme, scedíme a necháme odkapat.

V hlubší pánvi si rozežřejeme tuk a na něm zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme cibuli nakrájenou na plátky, okořeníme drceným kmínem, osolíme, přidáme cukr a podusíme doměkka. Podle chuti okyselíme octem.

Cibuli jako zelí používáme podobně jako klasické sladkokyselé zelí v kombinaci s masem a knedlíky nebo brambory.