

Zázvorové zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílé zelí 500 g
- **podle chuti**
- sójová omáčka 4 lžíce
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- zázvor 70 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí očistíme a nakrouháme. Zázvor očistíme a nasekáme.

Ve větší pánvi rozehřejeme olej. Vsypte zelí se zázvorem a společně restujeme. Zelí ochutíme solí, pepřem a sójovou omáčkou. Dusíme, než zelí změkne.

Zázvorové zelí podáváme jako přílohu k pečeným nebo dušeným masům. Hodí se i k plnění zeleniny.