

Kedlubnové zelí s cibulkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ocet 2 lžička
- celý kmín 1 špetka
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- sádlo 1 lžíce
- kedluben gigant 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedluben nebo kedlubny očistíme, oloupeme a nastrouháme nahrubo. Kedluben dáme do hrnce, mírně podlijeme vodou a dusíme jako zelí. Podle chuti můžeme přidat kmín a sůl.

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Na páněv dáme lžíci sádla, rozežřejeme, vsypeme cibuli a osmahneme ji dorůžova. Když je cibule zlatavá, přidáme mouku, krátce opražíme a odstavíme. Ze zelí podle potřeby slijeme vodu, vmícháme cibulkovou jíšku a promícháme. Podle chuti kedlubnové zelí s cibulkou ještě okyselíme octem a osladíme.

Kedlubnové zelí s cibulkou podáváme jako klasické zelí.