

# Kysané zelí na sladko i na kyselo

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **podle chuti**
- cukr krystal 1 ks
- ocet 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- kysané zelí 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kysané zelí scedíme a propláchneme vodou. Na pánev dáme omastek, na kterém zkaramelizujeme cukr krystal tak akorát a přidáme propláchnuté zelí. Zelí lehce opečeme, ale nepečeme příliš dlouho, aby zůstalo stále křupavé.

Podle chuti můžeme zelí osladit. Kdo má radši zelí více na kyselo, vynechá proplach vodou uvedený na začátku, nebo na konci přidá ocet. Nakyslá chuť kvasu je přeci jen jiná než chuť octa.

Kysané zelí na sladko i na kyselo podáváme podle chuti k různým pokrmům.