

Dušené bílé nebo červené zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- červené zelí 1 ks
- cukr krystal 3 lžíce
- bílé zelí 1 ks
- rybízová marmeláda 3 lžíce
- cibule 2 ks
- **podle chuti**
- voda 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- ocet 1 ks
- sádlo 1 ks
- jíška 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu očistíme. Zelní nakrouháme, cibuli nasekáme najemno.

Na tuku osmažíme cibulku a během restování přidáme 3 lžíce cukru. Smažíme, než cukr zkaramelizuje do světle hnědé barvy. Pak přidáme zelí, kmín, sůl a vše podlijeme vodou. Zelí dusíme

zhruba 20 minut. Pak dušené zelí zahustíme jíškou.

Dušené bílé nebo červené zelí ochutíme octem, cukrem podle chuti osolíme. Do červeného zelí přidáme marmeládu a velice krátce povaříme.

Dušené bílé nebo červené zelí podáváme jako přílohu k masu.