

Kysané zelí po starodávnu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- uzené maso 250 g
- kysané zelí 1 kg
- česnek 2 stroužek
- sádlo 2 lžíce
- uzená slanina 100 g
- ječné kroupy 100 g
- sůl 1 ks
- hladká mouka 4 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Uzené maso a slaninu nakrájíme na kostičky. Zelí překrájíme.

V hrnci rozejdeme lžící sádla a maso se slaninou na něm opečeme. Přidáme kysané zelí a společně uvaříme doměkka.

Zvlášť si v uvaříme podle návodu kroupy. Uvařené kroupy vmícháme do zelí. Cibuli a česnek oloupeme, nasekáme a na druhé lžici sádla osmahneme dorůžova. Zeleninu zaprášíme moukou a

osmahneme ji dozlatova. Přidáme sladkou papriku, promícháme a jíškou zahustíme zelí. Kysané zelí necháme povařit.

Kysané zelí po starodávnu podáváme samostatně nebo jako přílohu.