

Houby v zelí po polsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 3 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 60 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- bílé zelí 600 g
- houby 500 g
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

Houby pečlivě očistíme, opláchneme a pokrájíme. Nadrobno pokrájíme cibulku.

Cibulku zpěníme na části másla, přidáme houby, osolíme a dusíme. Zelí omyjeme, pokrájíme, spaříme a scedíme. Zelí přidáme k houbám a dusíme dále pod pokličkou na mírném ohni. Když zelí změkne, zahustíme je moukou rozmíchanou v troše studené vody. Zamícháme a dusíme ještě asi 10 minut.

Před podáváním doplníme houby v zelí po polsku zbytkem másla, dobře promícháme, okořeníme a

osolíme.

Houby v zelí po polsku podáváme s brambory přelitými máslem a sypanými sekanou pažitkou.