

Lilek s červeným zelím

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší lilek 1 ks
- Malá hlávka červeného zelí 1 ks
- Olivový olej 1.2 hrnek
- Česnek 2 stroužek
- Sušená majoránka (nebo 1 lžice čerstvé) 1 lžička
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek oloupeme, nakrájíme na plátky, osolíme, rozložíme na talíř a necháme „vypotit“ (pustit vodu). Zelí nakrájíme na nudličky, česnek na plátky. Z lilkových plátků slijeme tekutinu, osušíme je, nakrájíme na nudličky a opečeme na rozpáleném oleji. Po 5 minutách přidáme nakrájené zelí a česnek a krátce podusíme. Nakonec směs podle chuti ochutíme solí a pepřem a majoránkou. Celková doba vaření je 10 - 12 minut, aby zelenina nebyla kašovitá. Lilek s červeným zelím je výbornou přílohou k vařenému nebo dušenému masu.