

Kysané bílé zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 5

- Kysané zelí 1 kg
- Cibule větší 2 ks
- Voda 1 malá odměrka
- Krupicový cukr 1 ks
- Máslo 150 g
- Hladká mouka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kysané zelí vsypeme do hrnce, přidáme trochu vody a necháme dusit doměkka. V kastrolu roztavíme máslo, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, osmažíme, dáme mouku a vmícháme jíšku. Pak přidáme zelí, vodu slijeme, důkladně vše promícháme a dochutíme solí, cukrem. Lehce prohřejeme a podáváme.

Cena cca: 80 Kč