

Kysané červené zelí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 5

- Červené kysané zelí 1 kg
- Větší jablíčko 1 ks
- Velká červená cibule 1 ks
- Krupicový cukr 1 špetka
- Máslo 150 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Červené zelí vaříme stejně jako bílé, jen na začátku přidáme nahrubo nastrouhané jablíčko bez slupky. Ke konci dušení můžeme podle chuti přidat několik lžic červeného vína.

Cena cca: 80 Kč