

Bramborové noky se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 1 balení
- Slanina - nakrájená na kostičky 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr krupice 1 špetka
- Bramborové noky 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí propláchněte a nechte v cedníku okapat. Slaninu nakrájejte na špalíky a nasucho je vyškvařte v širším hrnci, přidejte máslo a po chvíli i 1 cibuli najemno nasekanou. Opékejte. Přidejte zelí a za stálého míchání zahřejte. Podle chuti přidejte sůl, pepř a cukr, podlijte vodou a 10 – 15 minut vařte. Bramborové noky uvařte podle návodu na obale, scedte a promíchejte se zelím. Podávejte ozdobené dozlatoва osmaženými kostičkami druhé cibule.