

Bavorské červené zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Sádlo 2 lžíce
- Červené zelí 1 ks
- Jablko 2 ks
- Jablečný ocet 250 ml
- Sůl 1 lžíce
- Med 8 lžíce
- Voda 250 ml
- Hladká mouka 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 6

Postup:

V kastrole necháme rozpustit sádlo, přidáme na nudličky nakrouhané červené zelí a najemno nastrohaná nakyslá jablka bez slupky a jadřince, jablečný ocet, sůl a med. Za stálého míchání opražíme 3 minuty, Zalijeme vodou, přikryjeme a asi 40 minut podusíme doměkka.

Poté odkryjeme, poprášit hladkou moukou, přiklopíme pokličkou a dalších 5 minut podusíme. Zamícháme a můžeme podávat.