

Valašské zelí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlávka zelí 1.2 ks
- Cibule 2 ks
- Husí sádlo nebo olej 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zelí rozkrájejte podélně na 5 cm široké pásy, z nich pak příčně nakrájejte tenké proužky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky.
2. V kastrolu rozehřejte sádlo nebo olej, osmahněte na něm cibuli a přidejte zelí. Zmírněte teplotu a zelí poduste pod pokličkou asi 20 minut. Občas ho promíchejte a podlijte, pak odklopte pokličku, zvýšte teplotu a nechte částečně vyvařit přebytečnou tekutinu.
3. Zelí osolte, opepřete, přisypte mouku a cukr a další 4 minuty za stálého míchání smažte. Kastrol sundejte ze sporáku a do zelí vmíchejte zakysanou smetanu.