

Dušené zelí moravské



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 35min , Porce: 4

219 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: palino

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-zeli-moravske>

Příprava

Zelí nakrouháme, dáme do rendlíku, mírně podlijeme a dusíme do měka. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou, vše zprudka za stálého míchání osmahneme, podlijeme zelným vývarem a vše vmícháme do dušeného zelí, které osolíme, osladíme, okyselíme a dusíme, až je kašovitě a silně nasládlé.

Ingredience

- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 lžička cukr krystal
- ✓ 1 ks hlávkové zelí
- ✓ 1 dcl olivový olej
- ✓ 50 g hladká mouka
- ✓ 3 lžička destilovaný ocet

Kategorie

Česká

