

Houby v zelí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

824 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/houby-v-zeli>

Příprava

Houby očistíme a pokrájíme na kousky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme na rozehrátém másle. Poté přidáme houby a dusíme asi 10 minut. Mezitím omyjeme a spaříme zelí a pokrájíme ho na tenké nudličky. Přidáme k houbám. Dusíme 15-25 minut, dokud zelí nezměkne. Poté zasypeme zelí s houbami moukou a ochutíme solí a kořením. Dobře promícháme a dusíme ještě 10 minut. Podáváme nejlépe s bramborami.

Tip k receptu

Houby v zelí mohou sloužit jako příloha (třeba ke kachně nebo vepřovému masu), ale také jako vydatné hlavní jídlo. Recept je počítán jako hlavní jídlo pro čtyři osoby. Houby v zelí můžete před podáváním zjemnit lžící másla.



Ingredience

- 500 g čerstvých hub
- 600 g bílého zelí
- 60 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 3 cibule
- špetka kmínu
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Chudý student, Příloha