

Kyselé zelí se slaninkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

764 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/kysele-zeli-se-slaninkou>

Příprava

Zelí propereme pod vodou (chceme-li ho mít kyselější, stačí ho proprat jen jednou a pokud ho chceme méně kyselé, opláchneme ho důkladněji). Zelí vložíme do hrnce spolu s kořením a zalijeme troškou vody. Vše vaříme na mírném plameni cca 1h. Mezitím si oloupeme cibuli a brambory. Obojí omyjeme a nastrouháme na kašičku, do které přimícháme mouku. Na pánvi si osmažíme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu. Až je zelí pořádně podušeno, zahustíme ho bramborovo-cibulovou kašičkou a za stálého míchání vaříme ještě chvilinku. Nakonec do zelí přidáme kousky vyškvařené anglické slaniny i s tukem, co při škvaření zůstal a pořádně zamícháme a máme hotovo.

Tip k receptu

Doporučuji moc ze začátku nesolit, spíše až na konci, protože slanina má svou specifickou chuť a zelí by mohlo být přesoleno.



Ingredience

- 1 sáček kyselého zelí
- 1 cibule
- 2 brambory
- 2 bobkové listy
- 3-5 semínek pepře
- sůl
- 150-200 g anglické slaniny
- 3 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha