

# Zelí po alsasku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

114 kalorií , 1 g cukrů , 7 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeli-po-alsasku>

## Příprava

Na tuku zpěníme cibuli, přidáme pokrájené zelí a strouhané jablko, okořeníme, osolíme, podlijeme vývarem a vínem. Dusíme s plátkem uzeného masa. Před koncem dušení přidáme zbytek vína a ohřátý párek.

## Ingredience

- ✓ 0,2 dcl bílého vína
- ✓ 10 g cibule
- ✓ 10 g strouhaného jablka
- ✓ 50 g sterilovaného zelí
- ✓ 3 kuličky hořčičného semínka
- ✓ 50 g párků
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 5 g tuku
- ✓ 20 g uzeného masa
- ✓ 0,2 dcl vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Rodina, Hlavní chod

