

Zelí s anglickou a cibulí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

332 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeli-s-anglickou-a-cibuli>

Příprava

Anglickou slaninu nakrájíme na tenké nudličky. Cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na tenké proužky. Na teflonové pánvi opečeme slaninu a poté ji vyndáme. Do stejné pánve nalijeme olej, na který přidáme nakrájenou a rozdělenou cibuli na proužky. Za stálého míchání smažíme. Jakmile cibule začne trochu zlátnout, tak ji poprášíme cukrem a dosmažíme do zlatova. Na talíř dáme bramborové knedlíky, dušené kysané zelí, posypeme opečenou slaninou a cibulí.



Ingredience

- 50 g anglické slaniny
- 1 střední cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1/2 lžičky moučkového cukru
- dušené kysané zelí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod