

# Zelí z Čech



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

443 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zeli-z-cech>

## Příprava

Rozpustíme sádlo a osmahneme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Zelí nakrájíme na tenké nudličky a vložíme k cibuli, osolíme a přidáme kmín. Vše opražíme, poté podlijeme vodou a dusíme. Měkké zelí poté zaprášíme moukou a znovu podusíme. Okyselíme octem a osladíme.

### ▣ Tip k receptu

Vhodné jako příloha k masu a bramborám.

## Ingredience

- 1 hlávka zelí
- 1 cibule
- 40 g sádla
- kmín
- 20 g hladké mouky
- 1 lžíce octu
- sůl
- 1 lžíce cukru krystalu
- 1 l vody

## Kategorie

Příloha

