

Zelnice

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g bílého hlávkového zelí

500 ml kysané smetany

20 g másla

2-3 lžíce hladké mouky

petrželová nať

pažitka

kopr

sůl

kmín

ocet

Postup

Hlávkové zelí opláchneme a nakrájíme na nudličky. Zalijeme studenou vodou, osolíme, přidáme kmín a uvaříme do měkka. (Zelí nesmí být rozvařené, musí křupnout) Zelnici zahustíme smetanou, do které jsme zamíchali mouku. Krátce povaříme. Do hotového pokrmu dáme kousek másla a posypeme jemně nakrájenou petrželkou, pažitkou a koprem. Podle chuti můžeme okyselit octem.