

Dýňové zelí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1,5 kg žluté okrájené dýně, zbavené vláken se semeny

200 g anglické slaniny

1 velká cibule

250 g zakysané smetany

250 g šlehačky

3 lžíce hl. mouky

sůl, pepř, kmín, vegeta, majoránka, ocet

Postup

Do většího kastrolu dáme osmahnout angl. slaninu nakrájenou na kostičky, pak přidáme cibuli nakrájenou na drobno a necháme zesklovatět. Můžeme přidat trochu tuku nebo oleje, aby se nám cibulka nezačala připalovat. Pak přidáme nahrubo nastrohanou dýni, osolíme, opepříme, přidáme podle chuti kmín a vegetu, zamícháme, podlijeme vodou a dusíme (vody tolik, aby byla dýně vidět). Dýně je asi za patnáct minut měkká, potom přidáme zakysanou smetanu a zahustíme hladkou moukou rozkvedlanou ve šlehačce. Přidáme majoránku a podle potřeby dochutíme octem. Dýňové zelí je vynikající jenom s chlebem, nebo toustem, je to vydatná a zdravá večeře.