

Dušené zelí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Bílé i červené zelí propláchneme, necháme okapat a překrájíme. Posolíme, lehce podlijeme horkou vodou, k červenému zelí přidáme červené víno a dusíme asi 20 minut. Bílé zelí zahustíme strouhanou syrovou bramborou, červené instantní jíškou. Dochutíme solí, cukrem, případně octem a na závěr ozdobíme cibulkou, osmaženou na sádle.