Dušené zelí naší babičky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kysaného zelí
2 cibule
4 lžíce oleje
0,5 brambory
1 lžíce hladké mouky
sůl
kmín
ocet
cukr

Postup

Zelí slijeme, necháme okapat a rozkrájíme. Zalijeme vodou přidáme kmín a dusíme do poloměkka. Na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli do hněda. Přidáme k zelí. Bramboru oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku a promícháme. Touto směsí zahustíme zelí a ještě chvíli dusíme. Nakonec přidáme ocet, cukr a sůl podle chuti.