

Zelí ala čína

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 hlávky zelí

1 cibule

300 g kabanosu

kmín

sójová omáčka

trocha tuku

Postup

Připravujeme ve větší pánvi nebo kastrolu. Na tuku zpěníme cibuli, opečeme na kostičky nakrájený kabanos, přidáme na nudličky nakrájené zelí, kmín a hojně zalijeme sójovou omáčkou (na toto množství spotřebujeme asi půl lahvičky). Nakonec přidáme asi deci vody, zamícháme a dusíme do poloměkka. Jako příloha je nejlepší chléb, ale chutná i s brambory.