Zelí hlávkové, dušené

Alenka Oupická

Ingredience

- červené nebo bílé hlávkové zelí
- sůl
- kmín
- ocet
- sádlo
- mouka polohrubá
- cibule
- cukr

Postup

Zelí nakrájíme na proužky, povaříme asi hodinu v osolené, okyselené a kmínem ochucené vodě. Na sádle zpěníme cibuli, zasypeme trochou mouky, uděláme jíšku, naředíme trochou vývaru ze zelí a povaříme 20 minut. Přisypeme zelí, zamícháme a dochutíme solí, octem a cukrem.

Zdroj: cilka.eu