

# Dušené zelí alá Čína



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**66** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Kateřina Růžičková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dusene-zeli-ala-cina>

## Příprava

Na nudličky nakrájené zelí osmahneme na tuku a zpěněné cibulce s česnekem, okořeníme, dáme sóju, worcester, podlijeme vývarem a dusíme do měkka. Před koncem dušení přidáme víno a zahustíme solamylem.

## Ingredience

- 0,3 dcl bílého vína
- 100 g bílého zelí
- 10 g cibule
- 10 g česneku
- 3-5 kapek sójové omáčky
- troška mleté papriky
- troška pepře
- 1 lžička Solamylu
- 5 g tuku
- 0,3 dcl vývaru
- 3-5 kapek worcestrové omáčky

## Kategorie

Česká, Hlavní chod, Příloha

