

Zelí z Moravy s bramborami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

396 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeli-z-moravy-s-bramborami>

Příprava

Zelí nakrájíme na nudličky, zalijeme horkou vodou, osolíme, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, kmín a na malé kostičky nakrájenou slaninu. Vaříme, až zelí změkne. Rozehřejeme sádlo a osmahneme na něm mouku, kterou poté zalijeme vodou ze zelí a pár minut povaříme. Přidáme zpátky do zelí, přisypeme nastrouhané syrové brambory a dusíme ještě chvíli. Okyselíme octem.

Tip k receptu

Vhodné jako příloha k pečenému masu.

Ingredience

- 1 hlávka zelí
- 1 cibule
- kmín
- 30 g slaniny
- sůl
- 30 g sádla
- 20 g hladké mouky
- 2 brambory
- 1 lžíce octu

Kategorie

Česká, Příloha