



## Dušené kysané zelí

Ingredience

kysané zelí: **250 g**  
cibule: **1 ks**  
sádlo: **1 PL**  
kmín  
cukr  
sůl

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Kysané zelí důkladně propláchneme ve vlažné vodě. V hrnci si rozežřejme sádlo a na něm dozlatova opražíme cibuli. Jakmile začne cibulka chytat hnědou...**

Kysané zelí důkladně propláchneme ve vlažné vodě. V hrnci si rozehřejme sádlo a na něm dozlatova opražíme cibuli. Jakmile začne cibulka chytat hnědou barvu přidáme zelí, kmín a podlejeme trochou vody. Zakryjeme pokličkou a dusíme **do změknutí**. Občas zelí promícháme a velmi lehce podléváme vodou. Pouze aby se nepřilepilo. Zelí nedusíme ponořené ve vodě. Nakonec kysané zelí dochutíme solí a případně cukrem, pokud by se nám zdálo být moc kyselé.

**Dušené kysané zelí** se skvěle hodí jako příloha k pečené kachně, huse, vepřovému masu nebo uzeninám. Podávat ho můžeme například s knedlíkem obaleným ve vajíčku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí