

Dušené kedlubnové zelí

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku. Přidáme nahrubo nastrouhanou kedlubnu, sůl, kmín a malinko zalijeme vodou. Až je kedlubna podušená do měkka, přidáme z mouky a vody rozšlehanou jíšku. Zahuštěné zelí dochutíme octem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Kedlubna** - 300 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

