

# DUŠENÉ ZELÍ

- hlávka červeného nebo bílého zelí
- cibule
- olej nebo sádlo
- sůl a kmín, cukr
- ocet nebo citronová šťáva
- případně jablko

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme na nudličky nakrájené zelí a nepřikryté za občasného míchání smažíme. Potom podlijeme horkou vodou, přidáme kmín a sůl. K zelí můžeme přidat nakrájená (oloupaná) jablka. Přikryté pak dusíme, dokud zelí nezměkne. Před dokončením dochutíme solí, octem nebo citronem a troškou cukru.

**Dobrou chuť**

