

Cibulové zelí

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 kg	cibule
50 g	sádlo
50 g	máslo
2 dl	bílé víno
	cukr
	kmín
	sůl
	ocet



Postup přípravy

Cibuli nakrájíme (nahrubo či na měsíčky) a vhodíme do kastrolu, kde jsme si předtím rozežřáli sádlo s máslem. Mícháme a opékáme asi 5 minut, poté přilijeme víno a necháme vypařit alkohol. Osladíme cukrem, přihodíme trochu kmínu a ještě chvíli opékáme. Poté zalijeme hrnkem vody, přiklopíme pokličkou a cibuli dusíme asi 8 až 10 minut doměkka (můžeme dolít podle potřeby další vodu). Na závěr dochutíme solí a octem - podle toho, jak máme rádi zelí sladké či kyselé. Cibulové "zelí" používáme jako přílohu místo dušeného zelí.