

Hovězí maso v zelí

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1/2 kg	hovězí maso
1/2 hlávka	bílé zelí
	olej na smažení
2 ks	středně velká cibule
	sůl
	mletý černý pepř
trochu	kmín



Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme a necháme vařit ve větším hrnci do změknutí (nejlepší a nejrychlejší vaření je v tlakovém hrnci). Hlávku zelí mezitím očistíme, opláchneme a nakrájíme na nudličky. Krátce podusíme v osoleném vývaru z masa a scedíme. Na oleji si osmažíme najemno nakrájenou cibuli a přidáme na kostky nakrájené hovězí maso. Podlijeme vývarem z masa a přidáme okapané zelí. Osolíme, opepříme a okmínujeme. Dusíme, dokud nebude zelí měkké. Hovězí maso v zelí podáváme například s vařenými brambory.