Dušené červené zelí

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

1 hlávka	červené zelí (asi 600 g)
2 lžíce	sádlo
3 ks	červená cibule
1 lžíce	kmín celý
2 ks	bobkový list
2 kulička	nové koření
2 dl	červené víno
1 ks	jablko
	sůl
	cukr
	ocet



Postup přípravy

Nejprve si rozkrojíme zelí, vyřízneme košťál a zelí nakrouháme na nudličky. Na sádle si osmahneme najemno pokrájenou cibuli, přidáme nakrouhané zelí s kmínem, bobkovými listy a novým kořením. Podlijeme vínem s troškou vody, přiklopíme pokličkou a dusíme. Asi po 10 minutách dušení přidáme nahrubo nastrouhané jablko. Dusíme dále, dokud není zelí měkké (v případě potřeby přilijeme ještě trochu vody). Na závěr dochutíme solí, cukrem a octem – tak, jak kdo má rád – a můžeme podávat. Servírujeme například s dozlatova upečenou kachnou či husou a domácími houskovými nebo bramborovými knedlíky.