



Starostovo zelí



Menší hlávkou zelí omyjeme a nakrájíme na nudličky, dáme do hrnce, přidáme kmín a sůl, podlijeme sklenicí vody, necháme dusit a vodu postupně doléváme.

Mezitím si připravíme jíšku. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, osmažíme ji na sádle. Přisypeme mouku a mícháme, až nám vznikne jíška.

Touto jíškou zahustíme změkklé zelí, přidáme nastrohaný brambor a nastrohané jablko. Vše krátce povaříme a dochutíme podle potřeby solí, octem či cukrem.

Nejlépe se Starostovo zelí hodí k vepřové pečení.

Dobrou chuť si užijete, pokud si správně navaříte!

STAROSTOVÉ
A NEZÁVISLÍ



Přijďte k volbám 5. a 6. října 2018