Vídeňské šunkofleky se zelím

https://www.varimesmarcelou.cz/testoviny/videnske-sunkofleky-se-zelim.html

Šunkofleky se zelím jsem poprvé ochutnala při loňské návštěvě Vídně. Vypadaly lákavě a ještě lépe chutnaly. Manžel je jedl tak, jak byly připraveny, já jsem si k nim přidala ještě opečené chilli klobásky. Vyzkoušejte šunkofleky se zelím. Budete mile překvapeni jednoduchostí přípravy i chutí.

Na přípravu 5 porcí Vídeňských šunkofleků se zelím budeme potřebovat

- ½ menší hlávky bílého zelí (cca 500 g i s košťálem)
- 2 větší cibule
- 150 g uzené slaniny
- 1 vrchovatou polévkovou lžíci krupicového cukru
- 350 g těstovin
- 2 polévkové lžíce kvasného octa
- 1 čajovou lžičku kmínu
- 1 vrchovatou čajovou lžičku sladké papriky
- 1 dl vývaru nebo vody z těstovin
- Sůl a pepř
- Petržel na dozdobení

Postup přípravy Vídeňských šunkofleků se zelím

Ze zelí odstraníme vrchní narušené listy a vykrojíme košťál. Celou hlávku rozebereme na jednotlivé listy a důkladně je opereme. Z listů vykrojíme silná žebra.

Zelí nakrájíme na čtverečky, přibližně o hraně 1,5 cm. Nakrájené zelí vložíme do větší misky, posolíme a pěstí několikrát zmáčkneme a necháme odležet.

Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme ji do větší pánve. Když pustí tuk, přidáme nakrájenou cibulku a společně restujeme pár minut.

Nyní dáme vařit těstoviny do dostatečného množství vroucí osolené vody. Budou se vařit 7 minut a pak je necháme 15 minut odstát, než je scedíme.

Do menšího kastrůlku nebo pánvičky nasypeme krystalový cukr a necháme ho zkaramelizovat. Cukr se rozpustí a získá hnědou barvu. Kastrůlek odstavíme.



Karamel
Zdroj: Marcela Hackerová

Cibulka v pánvi je krásně osmažená, přilijeme k ní dvě polévkové lžíce octa a necháme asi minutu odpařit.

Po minutě odpařování octa přisypeme do pánve připravené zelí, kmín, papriku a zkaramelizovaný cukr. Promícháme a podlijeme vývarem nebo vodou z těstovin.

Zelí dusíme do měkka.

Trvá to 15-20 minut. Zelí získá zlatavou až nahnědlou barvu.

Pánev s dušeným zelím odstavíme.



Pánev s osmaženým zelím a slaninou
Zdroj: Marcela Hackerová

Scezené těstoviny přisypeme do pánve, vše společně promícháme a ještě krátce, 2-3 minuty, zarestujeme.

Máme hotovo. Ještě přidáme čerstvě namletý pepř a ochutnáme, zda je pokrm chuťově vyvážený dle chutí rodiny.

Podáváme posypané petrželkou, a kdo chce, může servírovat pokrm ještě s opečenou klobásou.