

Tynstované - dušené kysané zelí s uzeným masem

<https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/tynstovane-dusene-kysane-zeli-s-uzenym-masem.html>

Tynstované zelí vařila manželova matka, původem z Chotiměře u Domažlic. Název „tynstované“ je patrně odvozený z německého slova „dünsten“ – dušený. Dušené kysané zelí, připravované společně s [uzeným masem](#), je náramná a řízná dobrotka. Úžasné propojení chuti zelí a masa. Tak pojďme se spolu pustit do jeho přípravy.

Na přípravu budeme potřebovat

- 1 kg domácího [kysaného zelí](#) (lze použít i kupované v obchodě)
- 800 g [uzené krkovice](#) s kostí
- 2 [cibule](#)
- 2 středně velké [brambory](#)
- 2 polévkové lžíce [sádla](#)
- Sůl
- Pepeř
- Hrncel na vaření o obsahu 5 litrů

Postup přípravy

[Uzené maso](#) důkladně omyjeme v teplé vodě. [Zelí](#) překrájíme a neproplachujeme. Chceme, aby pokrm měl říz.

Do hrnce vložíme [uzené maso](#) a zasypeme ho kysaným zelím. Podlijeme 1 dcl vody a dáme pomalu společně dusit. Tynstujeme - dusíme - minimálně 1 hodinu, až maso krásně změkne.

Mezi tím si nakrájíme [cibuli](#) a smažíme jí pomalu na [sádle](#) do doby, než získá medovou barvu. Smažení cibule trvá minimálně ½ hodiny.

Uvařené měkké maso vyndáme z hrnce a necháme vychladnout, abychom s ním mohli dále pracovat.

Do měkkého [zelí](#) nastrouháme na najemno obě [syrové brambory](#). Vše dobře promícháme. Necháme podusit asi 5 minut. Nezapomínáme míchat, aby se zelí nezačalo připalovat.

Pak přidáme usmaženou [cibuli](#). Zelí promícháme a odstavíme ze sporáku. Přidáme mletý pepř a zkontrolujeme chuť. Klidně přidejte ještě sůl, pepř, ocet či špetku cukru. Dochutěte si zelí tak, jak to máte nejraději.

Nezapomeňte, tohle zelí musí mít říznou, ostrou chuť!

Maso z jedné třetiny rozkrájíme na menší kousky a přidáme je k zelí. Zbytek masa nakrájíme na plátky, které položíme na hotové zelí.

Nejúžasnější přílohou jsou [sametové bramborové knedlíky maminky Eleonory](#). Pokud chcete tynstované zelí pozdvihnout ještě do vyšší chuťové kategorie, podávejte zelí se [špekovými knedlíky](#).

[Kynuté knedlíky](#) by tomuto skvělému pokrmu kradly chuť.

Chutnou přílohou jsou i [šumavské knedlíky ze syrových brambor](#), tzv. klouzáky, nebo chcete-li chlupaté knedlíky.