

Zasmażana młoda kapusta z boczkiem i pieczarkami



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kapusta:

młoda kapusta	1 sztuka
cebula	2 sztuki
boczek wędzony	0.5 kg
pieczarki	0.5 kg
posiekany koperek	1 pęczek
rosół	200 ml
masło 82%	1 duża łyż.
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapusta:

- KROK 1** Boczek oraz cebulę pokroić w kostkę.
Pieczarki pokroić w pół plasterki, duże na mniejsze kawłki.
Rozgrzać suchą patelnię, wrzucić boczek gdy się podsmaży i wytopi tłuszcz dodać cebulę, zeszklić.
- KROK 2** Do mięsa dodać pieczarki, dusić do odparowania większości płynów.
- KROK 3** Dołożyć kapustę, smażyć kolejne 5 minut co jakiś czas mieszając.
Wlać bulion, dusić około 10-15 min do miękkości kapusty, włożyć masło, przemieszać.
- KROK 4** Wsypać koperek oraz sól i pieprz, dusić kolejne 2-3 min. co jakiś czas mieszając.