

Kwaśnica z boczkiem



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonko	1 sztuka
boczek	30 dag
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	
woda	1,5 litra
słonina	kilka skwarków
kapusta kiszona	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić boczek w kostkę. Wrzucić z golonkiem do garnka z wodą. Pogotować, dodać odsączoną kwaśną kapustę. Gotować, aż golonko będzie miękkie. Następnie przyprawić przyprawami. Pod koniec dodać skwarki słoniny. Gotować jeszcze chwilę. Podawać jako pierwsze danie.