

Kapusta czerwona na boczku



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	10 dag
cebula	
sok z cytryny	1/2 szt
sól, pieprz	
wino wytrawne	1 szkl
kapusta czerwona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, ugotować na półmiękką. Boczek pokroić i podsmażyć, dodając pokrojoną w kostkę cebulę. Kapustę przecedzić, lekko skropić sokiem z cytryny, dodać wszystkie składniki, wymieszać, doprawić i chwilę jeszcze dusić.