

Modra kapusta



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1 szt
sól	do smaku
ocet	2 łyżka
pieprz	do smaku
jabłko	1 szt
boczek wędzony	10 dag
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, posolić i ugotować dodając 1 łyżkę octu. Gdy kapusta jest już miękka należy odlać wodę i dodać resztę octu. Osobno usmażyć boczek z cebulką, połączyć z kapustą, zetrzeć jabłko i wszystko razem wymieszać. Przez chwilę poddusić pod przykryciem, doprawić do smaku pieprzem i solą. Podawać na ciepło.