

Młoda kapustka



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 główka
boczek wędzony	30 dkg
cebula	1 szt
śmietana 12%	2 łyżki
koperek	
sól do smaku	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Młoda kapustę umyć, przekroić na połowę i drobno poszatkować.

Włożyć do garnka i zalać dwoma szklankami wody, posolić i ugotować do miękkości.

Boczek pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni, dokładamy pokrojoną w kostkę cebulę i dalej podsmażać.

Boczek łączymy z kapustą, dokładamy śmietankę, sól. pieprz do smaku. Można dodać koperek drobno pokrojony, ale u mnie nie wszyscy lubią, także podaję osobno.

Smacznego