

Młoda kapusta z koperkiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młoda kapusta	1 sztuka
koperek	1 pęczek
boczek wędzony	15 dag
mąka	1 łyżeczka
woda	1/2 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki
Liść lubczyku suszony Prymat	1/2 łyżeczki
ocet jabłkowy	1 łyżka
cukier	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić i przełożyć do dużego garnka. Wlać 1/2 szklanki wody, wsypać cukier i dodać lubczyk. Całość dusić przez ok. 3-5 minut, aby kapusta była ugotowana, ale jeszcze chrupka. Doprawić ją solą, octem jabłkowym i ewentualnie jeszcze cukrem. Dodać 3/4 posiekanego koperku (reszta do dekoracji).

Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na patelni, posypać 1 czubatą łyżeczką mąki i zasmażkę rozprowadzić niewielką ilością wody spod kapusty. Przełać całość do garnka i zagotować. Przed podaniem posypać resztą koperku. Podawać z młodymi ziemniakami.