

Kapusta modra



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet	3 łyżki
cebula	1 duża
jabłko	1 sztuka
olej	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
boczek wędzony	25 surowy
kapusta czerwona	1 główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kroimy ostrym nożem. Solimy, wlewamy do niej wodę i gotujemy. Boczek kroimy w drobną kosteczkę i podpiekamy na tłuszczu. Dajemy do gotującej się kapusty. Kiedy kapusta już zmięknie dodajemy cebulkę i jabłko pokrojone w drobną kosteczkę. Na koniec dodajemy ocet oraz doprawiamy. Jeszcze chwilę gotujemy, ew. odlewamy nadmiar wody. Po zdjęciu z gazu dodajemy olej. Mieshamy.