

Modra kapusta



ANIA13152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzonej słoniny	100 g
cytryna	1 srednia
cebula	1 duża
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	1 łyżka
miód pitny	1 łyżka
kapusta czerwona	1 główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kapustę poszatkuj na krótkie piórka.
2. W dużym garnku zagotuj wodę. Ułóż na garnku durszlak albo sitko, tak, żeby było zanurzone w wodzie. Wrzuć na sitko kapustę i zostaw ją tak na 5 minut, żeby zmiękła.
3. Słoninę drobno pokrój. Wrzuć na patelnię i smaż, aż część tłuszczu się wytopi. W międzyczasie posiekaj cebulę i też dodaj na patelnię. Smaż, aż cebula się zezłoci.
4. Wrzuć łyżkę mąki i smaż, aż powstanie rumiana zasmażka. Dodaj kapustę, dopraw solą, pieprzem, miodem i sokiem z cytryny. Wymieszaj, posyp pietruszką.