

Przepyszna kapusta mojej babci



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/4 główki
ziemniaki	6 sztuk
śmietana 12%	4 łyżki
boczek	15 dag
cebula biała	1 sztuka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w kosteczkę, cebulę w krążki. Dusić razem na patelni do miękkości. Kapustę pociąć na spore kawałki, wrzucić do osolonej wody, gotować. Kiedy będzie już prawie miękka, wrzucić obrane i pokrojone na ćwiartki ziemniaki i gotować razem dalej, aż wszystko będzie miękkie. Odcedzić, lekko odparować. Utłuc na miazgę. Wrzucić podsmażony boczek i cebulkę, wymieszać. Dodać śmietanę i doprawić do smaku. Staropolskie niebo w gębie! Smacznego!