

Młoda kapusta z boczkiem



SZCZYP-TACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młoda kapusta	1 sztuka
boczek wędzony	0,5 kg
cebule	2 sztuki
koper	1 pęczek
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
sól i pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek oraz cebulę kroimy w małą kostkę. Do garnka wrzucamy boczek, a gdy wytopi tłuszcz dokładamy cebulę, smażymy na rumiano.

Kapustę siekamy nie za bardzo drobno, dodajemy wraz z liśćmi laurowymi do boczku, zalewamy 1 szklanką wody. Dusimy 20-25 min, doprawiamy solą i pieprzem.

Koperek myjemy, osuszamy na ręczniku papierowym, siekamy drobno, dodajemy do kapusty, mieszamy. Kapustę podajemy np. z gotowanymi ziemniakami lub pieczywem.