

Okraszona młoda kapusta



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

młoda kapusta	1/2 główki
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
koper świeży	1/2 pęczka
sól i pieprz	1 szczypta
masło klarowane	1 łyżka
jabłko kwaśne	1 sztuka
boczek wędzony	20 dag
ziele angielskie	2 sztuki
kiełbasa	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę przesmażam na maśle klarowanym, przekładam na talerz.
- KROK 2 Kapustę szatkuję na kawałki, marchew ścieram na tarce jarzynowej.
- KROK 3 Przekładam do garnka, wlewam wodę około dwie szklanki, dodaję ziele angielskie i gotuję aż kapusta z marchewką będzie miękka.
- KROK 4 Na tej samej palni smażę boczek i kiełbasę.
- KROK 5 Smażę też pokrojone w kostkę, obrane i pokrojone jabłko i dalej smażę. Na końcu dodaję kapustę, cebulę.
- KROK 6 Doprawiam solą, pieprzem. Posypuję koperkiem.

