

Kiszona kapusta ze skwarkami



IZABELA/BELLA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól i pieprz

boczek 40 dag

kapusta kiszona 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować kapustę. Boczek pokroić na małe kawałeczki, osolić i popieprzyć, podsmażyć, aż się wytopi tłuszcz i zrobią się skwarki. Odlać wodę z kapusty i okroić ją tłuszczem ze skwarkami z boczku. Bardzo dobrze smakuje ze schabowym i ziemniaczkami lub "kluchami na pyrach".