

Duszona kapustka ze słoniną

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

;))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg białej kapusty -
- 15 dag wędzonej słoniny -
- 10 dag cebuli -
- sól -
- pieprz -
- majeranek -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę szatkujemy i gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy. Wędzoną słoninę kroimy w kostkę, przekładamy na patelnię i zrumieniamy. Cebulę również kroimy w kostkę. Dodajemy do zrumienionej słoniny i jeszcze razem smażymy. Następnie słoninę z cebulą przekładamy do garnka z odcedzoną kapustą. Dodajemy sól, pieprz i majeranek. Wszystko dokładnie razem mieszamy.

Kapustę podajemy na ciepło jako dodatek obiadowy.

Składniki wystarczą na około 5 porcji.

Smacznego!

