

MODRO KAPUSTA

Autor: **tolek**

Przepisów: 4 Ocena: 59



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Modro kapusta (czerwona), 1/2 główki
- Boczek wędzony, 20 dkg.
- cebula, 1 szt
- sól ,pieprz,cukier,ocet, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę czyścimy i szatkujemy usuwając grube nerwy.Wrzucamy do gorącej osolonej wody,gotujemy aż zmięknie,następnie odcedzamy.Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy.Drobno siekamy cebulę i wrzucamy razem z boczkiem do kapusty. Mieszamy i doprawiamy do smaku według uznania

Twoje notatki do przepisu: