

Kapuśniak

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia polska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta kiszona - 500 g
- boczek wędzony - 100 g
- kartofle -
- cebula -
- liść laurowy -
- kostki rosołowe - 2 szt.
- pieprz sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kapuste opłukać pod bieżącą wodą, drobno pokroić. Boczek pokroić w kostkę. Na patelni podsmażyć boczek, dodać cebulę i smażyć tak długo aż cebula się zarumieni. Dodać pokrojoną kapustę, smażyć 3-4 minuty. Następnie wlać niewielką ilość wody, dusić pod przykryciem na małym ogniu 10 min. Zagotować wodę, wrzucić pokrojone w kostkę kartofle, gotować 10 minut. Dodać kapustę z boczkiem i cebulą. W małej ilości wody rozpuścić pokruszone kostki rosołowe i wlać do kapusty. Gotować pod przykryciem 15 minut