



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Potrawa z kapusty i boczku

Nie mylić z bigosem

Składniki:

- kapusta, 25 dag
- boczek , 2 dag
- marchew, 5 dag
- cebula, 5 dag
- olej, 1 dag
- jabłko, 8 dag
- maggi, 0.5 łyżecz.
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, przekroić na 4 części, zalać wrzątkiem, posolić i gotować przez 5 min. Cebulę oczyścić, drobno pokroić i dusić na boczku w rondlu. Kapustę osaczyć, ułożyć w rondlu z cebulą i czosnkiem. Oczyszczoną marchew pokroić w plasterki i dodać do kapusty. Warzywa zalać wrzącym bulionem (może być woda i maggi), dodać przyprawy, zakryć i gotować ok. 34 min. Przez ten czas obrać jabłka, wyjąć gniazda nasienne, pokroić na cząstki i poddusić przez kilka minut na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Podawać kapustę obłożoną jabłkami.

