



Tekst i zdjęcie: **bella81** - Kuchcik (96)

Kapusta ze skwarkami.

Bardzo dobrze smakuje ze schabowym i ziemniaczkami lub "kluchami na pyrach".

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mielony pieprz, 0 uncja
- sól kuchenna, 0 uncja
- boczek , 50 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. Odląć wodę z kapusty i okrosić ją tłuszczem ze skwarkami z boczku.

