



Kapusta modra z boczkiem

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

czerwona kapusta - 1/2 szt.

boczek surowy wędzony - 30 dag

jabłko - 1 szt.

cebula - 1 szt.

ocet winny - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

tłuszcz do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, osuszyć, poszatkować. Przełożyć do garnka, posolić, wymieszać. Podlać wodą, dodać łyżkę octu, gotować do miękkości. W razie potrzeby uzupełnić wodę, jeśli natomiast po ugotowaniu zostanie woda, należy ją odcedzić.

KROK 2: Boczek umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Cebulę obrać, umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu, podsmażyć na nim boczek, a kiedy się zrumieni dodać cebulę. Podsmażyć razem aż cebula się zeszkli.

KROK 3: Jabłko obrać, umyć, pozbawić gniazd nasiennych. Zetrzeć na grubych oczkach. Do ugotowanej kapusty dodać boczek z cebulą oraz jabłko. Doprawić pozostałym octem oraz solą i pieprzem. Wymieszać.

KROK 4: Podawać na gorąco.