





## Kwaśnica

 Herbis

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg

cebula - 3 szt.

boczek wędzony - 200 g

sól - do smaku

pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę kiszoną odcisnąć, pokroić i wrzucić do garnka, zalać wodą. Cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć. Boczek wędzony pokroić w drobne paseczki i także podsmażyć. Dodać do kapusty boczek i cebulę, przyprawić do smaku: dodać sól i pieprz. Gotować na wolnym ogniu przez 1 do półtorej.