




Czerwona kapusta z dynią i jabłkami

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta czerwona - 60-70 dag

dynia - 10-15 dag

jabłka - 2 szt.

boczek wędzony - 5 dag

cebula czerwona - 1 szt.

szczypiorek usiekany - trochę

sól - do smaku

ocet winny - do smaku

pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Czerwona kapusta z dynią i jabłkami z dodatkiem wędzonego boczku to bardzo smaczny dodatek do obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obraną dynię bez pestek zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Boczek pokroić w kostkę i wytopić, dodać posiekaną cebulę, zeszklić.

KROK 2: Kapustę poszatkować, włożyć do garnka, wlać wody tak aby się zanurzyła, dodać odrobinę soli i octu, gotować.

Gdy kapusta jest pół miękka odlać wodę pozostawiając niewielką ilość, wsypać dynię i dusić pod przykryciem do miękkości.

KROK 3: Pod koniec dodać starte na grubej tarce obrane jabłka.

KROK 4: Poddusić, połączyć z boczkiem, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przed podaniem posypać posiekanym szczypiorkiem.