Kapusta pekińska z kalafiorem i jarmużem

Stokrotka

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- jarmuż - 7-8 kilka listków
- kapusta pekińska - 40 dag
- kalafior - 40 dag
- por - 1 szt.
- masło - 5-6 dag
- suszone pomidory z czosnkiem - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Kapustę podawać na ciepło do dania z miesem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pekińską i jarmuż poszatkować. Jarmuż włożyć do wrzącej wody na 3-4 minuty, osączyć. Na połowie masła podsmażyć pokrojony na 2 cm kawałki por, dodać kapustę, jarmuż, wymieszać.

KROK 2: Wlać kilka łyżek wody, wsypać suszone pomidory i dusić pod przykryciem do miękkości. Miękkie warzywa doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Umyty kalafior ugotować w osolonej wodzie.

KROK 3: Gorące warzywa włożyć do miski, na wierzch ułożyć kalafior, polać usmażonym masłem z bułką tartą, podawać.