Młoda kapusta z koperkiem

Barbara Mulik

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Kapusta młoda (główka) - 1 szt.
- Grzyby suszone - 10 szt.
- Boczek wędzony - 150 g
- Koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
- Kminek - trochę
- Olej - trochę
- Sól - trochę
- Pieprz - trochę
- Pęczek koperku - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z młodej główki kapusty usunąć zewnętrzne liście, główkę przeciąć na połówki i posiekać na 1-1,5 cm paski.

KROK 2: Boczek pokroić na paski i podsmażyć na patelni na małej ilości oleju.

KROK 3: Do garnka wrzucić pokrojoną kapustę, wlać trochę wody, dodać przyprawy, grzyby pokruszone w palcach, oraz usmażony boczek.
Gotować około 30 minut.

KROK 4: Pod koniec gotowania dodać koncentrat pomidorowy i jeszcze chwilę gotować.

KROK 5: Ugotowana kapustę wyłożyć na talerz i posypać drobno pokrojonym koperkiem.

Smacznego.