

Dušené kapustičky I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Růžičková kapusta 800 g
- Česnek 2 stroužek
- Šunka 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Máslo 100 g
- Mražený hrášek 100 g
- Mandle plátky 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustičky očistěte od zvadlých lístků a překrájejte na poloviny. Česnek oloupejte a nasekejte nahrubo. Šunku nakrájejte na kousky. V kastrůlku zahřejte olej s máslem. Vložte kapustičky a hrášek, zaklopte a na mírném ohni duste asi 10 minut. Pak odklopte, přidejte česnek a nakrájenou šunku a společně odklopené opékejte asi 5 minut. Na pánvi nasucho orestujte plátky mandlí dozlatova a posypte jimi porce hotové kapusty.