

# Růžičková kapusta s lískovými ořechy, slaninou a pomerančovou kůrou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Růžičková kapusta 700 g
- Slanina 200 g
- Máslo 3 lžíce
- Čerstvě mletý pepř 1 ks

- Sůl 1 ks
- Kůra z pomeranče 1 ks
- Lískové ořechy 2 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěný kel vsypeme do vroucí osolené vody a vaříme cca 10-15 minut. Průběžně kontrolujeme aby se nerozvařili, protože potom se nedají jíst. Uvařenou kapustu scedíme a dáme jí zatím stranou. Slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme na velké pánvi. Slaninu přihodíme ke kapustě. Na tuku, který nám zůstal na pni krátce opečeme nasekané lískové oříšky. Lískové oříšky také přidáme ke kapustě. Pánev sundáme z ohně a hned na ní dáme máslo a necháme ho roztát. Přidáme ještě trochu soli - 2 čajové lžičky a mletého pepře. Nakonec do pánve přidáme pomerančovou kůru spolu s kapustou, slaninou a ořechy a vše promícháme.