

Kapustičky se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Drobná růžičková kapusta 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Slanina - plátky 100 g
- Sádlo 4 lžíce
- Čerstvá šalvěj 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kapustičky očistěte, omyjte a na 3 minuty je ponořte do vroucí osolené vody. Pak je scedte a dejte do mísy s kostkami ledu, aby rychle vychladly a zachovaly si krásnou zelenou barvu. Poté je dobře osušte. Nudličky slaniny dokřupava osmažte na sádle. Přidejte kapustičky a promíchejte, aby se obalily tukem. Opékejte 2-3 minuty. Podávejte posypané šalvějí.