

Kapustičky s parmskou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Růžičková kapusta 300 g
- Olej 1 ks
- Máslo 1 lžička
- Parmská šunka 50 g
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z růžičkové kapusty odstraníme svrchní nevzhledné listy a ve vroucí osolené povaríme dle velikosti kapustiček 2-3 minuty. Pak scedíme a ve studené vodě zprudka zchladíme, aby si kapustičky zachovaly svěží barvu. Na pánvi s trochou rozpáleného oleje osmažíme kapustičky společně rozmáčknutým stroužkem česneku a pokrájenou šunkou, dle chuti osolíme, opepríme, po odstavení necháme volně v kapustičkách rozpustit máslo, promícháme a podáváme s bramborovou přílohou. Posypat můžeme trochou parmezánu nebo hoblinkami čedaru.