

Skopové maso v kapuště

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Skopové maso z předního 400 g
- Slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Sůl, kmín - dle chuti 250 špetka
- Kapusta 500 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na slanině osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli a přidáme omyté a částečně odblaněné maso, nakrájené na kostky. Opečeme přidáme sůl a kmín, podlijeme a necháme asi půl hodiny dusit. Pak přidáme nadrobno nakrájenou kapustu a dodusíme doměkka. Podle chuti dokoříme a podáváme s chlebem.