

Dušená růžičková kapusta

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- česnek 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- růžičková kapusta 1 ks
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Růžičkovou kapustu očistíme a krátce ovaříme v osolené vodě. Kapustu scedíme a necháme okapat.

Máslo v kastrolku rozehřejeme a vhodíme kapustu, pár lžic vody a trochu drceného kmínu. Přidáme i oloupaný a na plátky nakrájený česnek. Růžičkovou kapustu dusíme, dokud není dost měkká.

Dušenou růžičkovou kapustu podáváme k uzenému masu, výborně chutná i k drůbežímu.