

Růžičková kapusta se smetanou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 lžíce
- sůl a pepř 1 ks
- vývar 2 dl
- zakysaná smetana 2 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- růžičková kapusta 500 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kapustičky očistíme, odstraníme vrchní zvadlé lístky a košťál nařízneme na kříž. Vypereme je pod tekoucí vodou. Připravíme si vývar (může být i z kostky).

V kastrolu přivedeme k varu vývar s jednou lžící oleje. Vložíme kapustičky a bez pokličky je na velmi mírném ohni vaříme asi 10 minut. Po této době kastrol zakryjeme a necháme kapustičky dodusit. To trvá asi ještě 5 minut, podle jejich velikosti. Dbáme však na to, aby se nerozvařily. Měkké kapustičky ihned vyjmeme a dokončíme šťávu. Za stálého míchání a mírného varu přidáme postupně máslo, zakysanou smetanu a podle potřeby a chuti sůl a pepř. Prošleháme a vrátíme hotové kapustičky do omáčky. Nezahušťujeme.

Podáváme je jako přílohu k nejrůznějším masům, nebo jako i samostatný pokrm s bramborem a

sýrem, vhodný pro vegetariány.