

Kapustičky na slanině

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 2 lžička
- uzená slanina 100 g
- růžičková kapusta 24 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- estragon 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné kapustičky vložíme do osolené vařící vody a vaříme do částečného změknutí 4 - 6 minut. Necháme je okapat na sítu.

Mezitím si na pánvi osmahneme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, aby pustila tuk, a máslo. Když dostane slanina sklovitou barvu, přisypeme kapustičky a restujeme, až se na některých z nich začne objevovat béžová barva. Máme hotovo.

Kapustičky na slanině servírujeme okamžitě. Pokud to máme rádi, přelijeme slaninou a máslem z pánve. Osolíme a opepříme a můžeme přidat špetku estragonu.