

Salát s růžičkové kapusty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Růžičková kapusta 400 g
- Olivový olej 2 lžička
- Slanina, na nudličky 60 g
- Máslo 25 g
- Česnek, nasekaný najemno 2 stroužek
- Čerstvá strouhanka 2 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do velkého hrnce nalijte vodu a přiveďte ji k varu. Jakmile začne vřít, přihodte růžičkovou kapustu a vařte ji 6 -7 minut doměkka. Zeleninu scedte, osušte a každou kapustičku přepulte (větší rozčtvrtě). Olej rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem, přidejte slaninu a smažte ji pár minut dokřupava. Pak ji přendejte do mísy. Do pánve naopak vhodte máslo, počkejte až se rozpustí, a pak přidejte česnek a strouhanku a tři minuty smažte. Do pánve vraťte slaninu a přidejte kapustičky. Dobře promíchejte a krátce prohřejte.