

Růžičková kapusta se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Růžičková kapusta 4 hrst
- Silné plátky debrecínské slaniny 4 ks
- Trochu olivového oleje 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Nastrouhaný sýr s modrou plísní (Niva) na posypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Růžičkovou kapustu očistíme, nasypeme ji do vroucí osolené vody a uvaříme ji téměř doměkka. Scedíme ji, propláchneme ledovou vodou a necháme v sítu odkapat. Debrecínskou slaninu nakrájíme na větší kostky a vyškváříme v hluboké pánvi. Sádlo scedíme a škvarky nasypeme do misky. Pak v pánvi rozpálíme trochu olivového oleje a lžící vyškvářeného sádla. Přidáme kapustu a orestujeme ze všech stran. Přidáme škvarky, vše osolíme, opepříme a promícháme. Kapustu rozdělíme na talíře a každou porci posypeme nastrouhaným sýrem.