

Vepřové na kapustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vepřová kýta 1 ks
- Pepř, sůl, kmín 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sladká paprika 1 ks
- Čerstvá kapusta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a osmahneme na sádle.

Přidáme na kostičky nakrájené vepřové, osolíme, přidáme koření, česnek, podlijeme vodou a necháme dusit.

Přibližně 20 minut před koncem dušení přidáme na nudličky nakrájenou kapustu.

Pokud jídlu "něco chybí" přidejte ještě 1-2 stroužky česneku a trochu pepře navíc a uvidíte, že se

chuť lepší ;o)