Kapustičky na másle

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Růžičkovou kapustu omyjeme a rozkrojíme napůl. V hluboké pánvi rozehřejeme přepuštěné máslo a přidáme kapustu. Necháme ji restovat cca 10 minut do zhnědnutí. Přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, proužky červené papriky a jarní cibulku. Vše pořádně promícháme, aby se zelenina v másle hezky obalila. Restujeme dalších 10 minut, dokud nebude zelenina měkká. Nakonec vmícháme nesolené arašídy, ochutíme čerstvě mletým pepřem, solí a můžeme podávat.

Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Kapusta biela** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Arašídy nesolené 100g** - 10 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE