

„Kapusta na słodko - szpiczasta „importerka”

Wiosenne słońce pobudza apetyt. Mnie od kilku dni prześladowała „młoda kapusta”. Pełna nadziei udałam się na rynek celem zakupu niezbędnych składników. Udało się zdobyć kapustę, aczkolwiek nie naszą „rodzinną” tylko szpiczastą - włoską „Importerkę”.

Przepisów na kapustę na słodko jest tyle co przepisów na rosół, każda gospodyni ma swój najlepszy. Zatem i ja przedstawię mój „najlepszy” dopracowany sposób na kapustę na słodko.

Składniki:

(porcja od 2 do 4 osób - w zależności od żarłoczności)

1 główka kapusty szpiczastej

1 marchewka (mała lub 1/2 dużej)

1/2 pojedynczej piersi z kurczaka

Oliwa do podsmażenia piersi

1 łyżeczka masła

Sól, cukier, pieprz, papryka słodka.

Koperek

Kapustę szatkujemy - grubość zależy od upodobań. Marchewkę, ja osobiście kroję w plasterki, ale można też w półksiężycy lub kosteczkę. Pierś kroje na bardzo drobna kosteczkę, przyprawiam papryką i solą a następnie podsmażam na oliwie (ci co nie muszą liczyć kalorii mogą podsmażyć na maśle). Podsmażamy dosłownie przez 3-4 minuty.

Wrzucamy wszystko do garnka i polewamy 1/4 szklanki wody, dodajemy łyżeczkę masła. Doprawiamy solą, cukrem i świeżo mielonym pieprzem. Mieszymy i dusimy, na małym ogniu pod przykryciem 30-35 minut, co jakiś czas mieszając. Koperek kroimy i dodajemy 5 minut przed końcem gotowania. Taka kapustka może być dodatkiem do mięsa lub daniem głównym z młodymi ziemniakami - o tej porze roku - cypryjskimi „importerami”. ☺

