

Gotowana kapusta do obiadu

Gotowana kapusta to jedna z moich ulubionych dodatków do obiadu. Jako że kapusta jest praktycznie dostępna cały rok, to można ją przyrządzać na okrągło i mnie się nie nudzi ☐ Polecam!



Składniki:

- 1/2 niewielkiej główki kapusty (białej lub czerwonej)
- 2 łyżki octu winnego
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka oliwy (opcjonalnie)

- kilka łydąg świeżego koperku lub pietruszki (opcjonalnie)
- pieprz i sól do smaku

Wykonanie:

Kapustę drobno siekamy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy aż będzie miękka.

W międzyczasie cebulę obieramy i drobno kroimy, opłukujemy też zieleninę i drobno siekamy.

Odcedzamy na durszłaku i wkładamy z powrotem do garnka (jeszcze gorącą i parującą), dodajemy ocet, pokrojoną cebulkę, pietruszkę i oliwę i mieszamy. Solimy i pieprzymy do smaku. Zostawiamy na chwilę w przykrytym garnku, żeby przyprawy się wchłonęły zanim przełożymy do innego naczynia.

Tę kapustę można serwować zarówno od razu na ciepło albo na zimno. Przechowywana w lodówce długo (do około tygodnia) zachowuje świeżość.

Smacznego!