



Młoda kapusta z boczkiem

Kapusta ugotowana do perfekcji wraz z boczkiem

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 główka kapusty duża to około 8-10 szklanek, ale użyj całej, jeśli zmieści się w Twoim wolnowarze
- 340 g boczku pamiętaj, aby zachować tłuszcz z boczku
- ¼ szklanki tłuszczu z boczku użyć więcej lub mniej w zależności od potrzeb, dodaje to smaku kapuście
- 1 szklanka wody
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżeczka soli
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- ⅛ łyżeczki płatków czerwonej papryki jest to opcjonalne, użyj tylko, jeśli chcesz uzyskać ostry smak
-



Wykonanie:

Przekrój kapustę na pół. Wytnij rdzeń, wycinając trójkąt z obu stron.

Położ połówki kapusty na płasko. Pokrój kapustę na 2,5 cm kawałki. Dodaj do wolnowaru.

Pokrój boczek przed gotowaniem na kawałki 1 cm. Podsmaż do zrumienienia na patelni na kuchence, zachowaj tłuszcz przelewając go do szklanego naczynia.

Dodaj boczek, tłuszcz z boczku ja używam 1/4 szklanki, można użyć mniej lub więcej, ocet jabłkowy, wodę, sól i pieprz. Wymieszaj. Dodaj płatki czerwonej papryki, jeśli chcesz, aby było ostre.

Gotuj na HIGH przez 3 godziny. Jeśli chcesz, aby kapusta była bardziej chrupiąca, gotuj tylko przez 2,5 godziny.