

Růžičková kapusta se slaninou a pistáciemi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	růžičková kapusta
150 g	slanina
1 lžíce	olivový olej
100 g	vyloupané pistáciové oříšky
2-3 lžíce	máslo
	sůl



Postup přípravy

Růžičkovou kapustu očistíme a omyjeme. Do hrnce nalijeme trochu vody a na napařováček (například na brambory) nasypeme růžičkovou kapustu. Přiklopíme pokličkou a vaříme doměkka přibližně 10 až 15 minut (aby však kapustičky zůstaly celé a nerozvařily se). Mezitím si pokrájíme slaninu na malé kousky a na olivovém oleji ji opečeme dozlatova. Poté k ní přidáme i nasekané pistáciové oříšky a také je trochu opražíme. Uvařené kapustičky dáme na talíř, přelijeme rozpuštěným máslem rozmíchaným se solí a posypeme osmažnou slaninou s pistáciemi. Podáváme buď samotné nebo jako zeleninovou přílohu.