

Růžičková kapusta se šunkou a cibulkou

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

500 g	růžičková kapusta
200 g	kvalitní šunka (např. od kosti)
2 ks	cibule
3 stroužek	česnek
3 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř mletý
trochu	citronová šťáva
80 g	máslo



Postup přípravy

Růžičkovou kapustu očistíme, omyjeme a dáme vařit do hrnce s osolenou vroucí vodou. Vaříme asi 10 minut doměkka (podle velikosti kapustiček - aby byly měkké, ale zůstaly celé a nerozvařily se). Mezitím si pokrájíme šunkou s cibulí a česnekem nadrobno a opečeme na pánvi na olivovém oleji - nejprve cibuli, poté přihodíme šunku a až na poslední minutku i česnek. Růžičkovou kapustu slijeme a smícháme s opečenou cibulkou a šunkou. Ochutíme solí, mletým pepřem a troškou citronové šťávy. Přelijeme rozpuštěným máslem a ihned podáváme (buď samotné nebo jako zeleninovou přílohu).