

Kapustičky na zádíčka

asi 500 g růžičkové kapusty

olej

pepř, sůl

slanina nebo tofuslaninka

Kapustičky omyjeme, odkrojíme košťál, odstraníme případně nepěkné vrchní lístky a překrojíme podélně na poloviny.

Na větší pánvi rozežřejeme olej a kapustičky položíme řeznou plochou dolu a opékáme dozlatova. Pozor, neustále hlídáme, ať kapustičky nespálíme (případně průběžně přeskládáváme k okrajům pánve). Až budou mít kapustičky preferovanou barvu, otočíme je řeznou plochou nahoru, osolíme, opepříme, zakryjeme pokličkou, vypneme zdroj tepla necháme "dojít".

Mezitím si připravíme oblíbenou přílohu a doplníme tofuslaninkou nebo orestovanou masovou slaninou.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---