



KAPUSTA KARTOFLANA



- groch 1 kg
- ziemniaki 4,80 kg
- boczek, słonina, cebula
- sól, pieprz

Gotujemy groch. Ziemniaki kroimy w drobną kostkę, zakwaszamy kwaskiem cytrynowym i gotujemy na pół twardo.

Boczek, słoninę i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.

Po ugotowaniu mieszamy groch z ziemniakami i doprawiamy. Podajemy z przysmażonym boczkiem.