

Boczniaki

data aktualizacji: 2020.11.06 autor:



Składniki:

- 1/2 cebuli
- olej
- 250 g kapusty kiszanej
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna jałowca
- łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczki cząbr
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 i 1/2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 4 suszone śliwki
- 250 g boczniaków
- olej

Sposób przygotowania:

Cebulę kroimy w kostkę. Na dnie dużego garnka rozgrzewamy olej, dodajemy cebulę i smażymy 3-4 minuty. W tym czasie siekamy kapustę. Do cebuli dodajemy kapustę, liście laurowe, ziarna jałowca, majeranek, cząber, 250 ml wody oraz sól. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem 30-45 minut. Śliwki siekamy i dodajemy do kapusty wraz z koncentratem oraz 60-125 ml wody. Mieszymy, przykrywamy i gotujemy 30 minut. Boczniaki kroimy wzdłuż na paski. Na dnie patelni mocno rozgrzewamy sporo oleju. Dodajemy boczniaki i smażymy, nie mieszając wcale, tak, aby się zezłociły i były lekko chrupiące. Po dwóch minutach smażenia obracamy i obsmażamy z drugiej strony, a na koniec przenosimy je na papierowy ręcznik. Tak obsmażone i odsączone z nadmiaru tłuszczu boczniaki dodajemy do kapusty, mieszamy i dusimy 2-3 minuty. W razie potrzeby doprawiamy większą ilością soli. Podajemy z pieczywem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37336-boczniaki>