

Dinsztelt káposzta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 35 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 fej káposzta (1,2 kg)
- 5 dkg zsír
- 1,5 tk só
- 2 tk ecet
- 2 mk köménymag

elkészítés

1. A káposzta külső leveleit eltávolítjuk, majd négybe vágjuk és kivágjuk a torzsáját.
2. Vékonyan (kb. 3 mm szélesen) felszeleteljük.
3. A káposztát egy nagyobb lábasba tesszük, aláöntünk 2 dl vizet, hozzáadjuk a zsírt, a sót, valamint a köménymagot és élénk tűzön, időnként megkavargatva, fedő nélkül dinszteljük.
4. Amikor félig megpuhult, hozzáadjuk az ecetet is, amivel tovább pároljuk.
5. Amennyiben szükséges, nehogy odaégjen, nagyon kevés kb. 1 dl vízzel pótolhatjuk az elpárolgott vizet.
6. Kb. 35 perc alatt kész a káposzta, akkor zsírára sütjük. Úgy jó, ha nincs túlzottan puhára párolva.