

# Kapusta pečená do křupava



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapusta-pecena-do-krupava>

## Příprava

Kapustu nakrájíme na proužky, stačí cca 2 cm široké. Krátce ji spaříme v horké vodě a necháme okapat. Mezitím si vytřeme plech olivovým olejem, na něj rozprostřeme okapanou kapustu a pokapeme zbylým olivovým olejem. Dáme krátce při vyšší teplotě zapéci, až je kapusta křupavá. Ochutíme mořskou solí. Takto připravenou kapustu můžeme mít jako hlavní jídlo i jako přílohu.



### Tip k receptu

Pokud nejsme vegetariány a pokud chceme kapustu jako hlavní jídlo, můžeme ji také posypat opečenou slaninkou.



## Ingredience

- ✓ 1 hlávka hlávkové kapusty
- ✓ 1 lžička mořské soli
- ✓ 25 ml olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Vegetarián, Příloha