

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Crauti alla ceca

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

750 g di cappucci acidi

200 cc di acqua

sale

zucchero

1 patata grande.

### PREPARAZIONE

- 1 I cappucci acidi si fanno cuocere in poca acqua: se sono troppo acidi, è meglio buttare quest'acqua dopo il primo bollore e sostituirla con altra. Aggiungiamo sale e, a volontà, un poco di zucchero. Quando i crauti sono cotti e l'acqua assorbita, vi aggiungiamo la patata che avremo, prima, grattugiato finemente. Si mescola bene e si finisce di cuocere finché anche le particelle di patate sono cotte.