

# Капуста с чесноком

*1 кочанчик белокочанной капусты, 2 нарезанных ломтиками зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, 1 красный болгарский перец, нарезанный тонкими ломтиками, 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца, соль.*

Небольшой кочан капусты разрезать на 4 части. Кочерыжку вырезать, затем порезать тонкими ломтиками.

Выложить капусту с чесноком в сковородку с растопленным сливочным маслом и жарить 1 минуту. После этого накрыть крышкой и готовить на слабом огне 15 минут, пока капуста не будет готова, но останется хрустящей.

Посолить, поперчить и украсить ломтиками болгарского перца.