

## Biała kiełbasa z młodą kapustą



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**składniki:**

<b>kiełbasa biała</b>	5 sztuk
<b>olej rzepakowy</b>	8 łyżek
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	0.5 łyżeczki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>młoda kapusta</b>	2 główki
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	1 łyżka
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>ziemniaki młode</b>	1 kilogram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić w piórka, surową białą kiełbasę dobrej jakości na oleju zrumienić z każdej strony, wsypać cebulę, paprykę słodką, cukier i podsmażyć do miękkości cebuli, wyjąć na talerz kiełbasy i cebulę.

Do tłuszczu po cebuli dodać pokrojoną dość drobną młodą kapustę, wymieszać, wsypać kucharkę, dodać samą kiełbasę z cebulą i pod przykryciem dusić kapustę z 20 minut.

Młode ziemniaki ugotować w bez obierania, po ugotowaniu usunąć skórkę.

Na koniec wyjąć kiełbasę z kapusty na talerz, wsypać posiekany koperek, mąkę i szybko wymieszać do zagęszczenia kapusty, podawać z białą kiełbasą do ziemniaków lub pieczywa.