

## Kapusta z zasmażką i koperkiem



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta</b>	1 szt mniejsza młodej
<b>koperek świeży</b>	1/2 pęczka
<b>cebula</b>	1/2 szt
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	
<b>ocet</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić z wierzchnich liści i poszatkować. Przełożyć do garnka, zalać wodą, posolić i postawić do gotowania. Cebulę pokroić (można podsmażyć) i dodać do kapusty. Gdy kapusta zmięknie dodać jasną zasmażkę z mąki i smalcu. Dodać pokrojony drobno koper i doprawić do smaku. Chwilę wszystko razem pogotować.