

Kapusta zasmażana



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kapusta biała	0.5 główki
jabłko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
woda	1 szklanka
masło	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
olej rzepakowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kapusty pozbywamy się brzydkich zewnętrznych liści. Całą główkę cienko szatkujemy, solimy i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie przelewamy ją na sicie wrzątkiem, odsączamy. Na oleju szklimy pokrojoną w kostkę cebulę, dodajemy kapustę. Jabłko obieramy, wykrawamy gniazda nasienne, kroimy w kostkę i wrzucamy do kapusty. Wszystko podlewamy wodą, mieszamy i dusimy do miękkości kapusty. Masło rozpuszczamy, dodajemy mąkę i robimy zasmażkę. Wlewamy ją do ugotowanej kapusty, dodajemy sok z cytryny, doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem. Dokładnie mieszamy i zagotowujemy.