

## Kapusta zasmażana



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**pół główki kapusty**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**ziele angielskie**

**ziarna pieprzu**

**dwie łyżki mąki**

**olej**

kilka łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy, zalewamy wodą, dodajemy olej i przyprawy, gotujemy do miękkości. Na końcu dosalamy i przyprawiamy pieprzem.

Na patelni roztapiamy masło, dodajemy mąkę i robimy jasną zasmażkę. Rozprowadzamy ją niewielką ilością wywaru z kapusty i dodajemy do kapusty, intensywnie mieszając. Gotujemy chwilę. Podajemy do kotletów wieprzowych.