

kiszona kapusta zasmażana ze skwarkami



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa	2 sztuki
olej do smażenia	
cebula	1 sztuka
mąka pszenna	2 łyżki
pieprz do smaku	
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 kapuste kiszona zalać wodą, dodać liść laurowy i ziele angielskie i gotować całość 30 minut
- kapuste odcedzić ale nie wylewać wody z gotowania
- KROK 2 cebule i kiełbaske drobno pokroić podsmażyć w garnku na oleju.
- KROK 3 dodać 2 łyżki mąki i lekko zasmażyc, zasmażkę rozprowadzić wodą z gotowania kapusty i mieszać aż nie będzie grudek
- KROK 4 dodać kapuste, dobrze wymieszać i chwile zasmażać
- KROK 5 podawać gorące jako dodatek do obiadu