

## Młoda kapusta



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>młoda kapusta</b>	2 szt.
<b>słonina wędzona</b>	120 g
<b>woda</b>	2-3 szklanki
<b>koper świeży</b>	1 pęczek
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>mąka pszenna</b>	2-3 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 liście
<b>ziele angielskie</b>	3 ziarna
<b>sól i pieprz</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyszczamy z wierzchnich liści i szatkujemy. Do dużego garnka wlewamy wodę tak, aby dno było przykryte. Dodajemy kapustę, liście laurowe, ziele angielskie i gotujemy na średnim ogniu mieszając. Kapusta stopniowo zacznie zmniejszać objętość. W tym czasie słoninę kroimy w drobna kostkę i podsmażamy na patelni, do wytopienia się tłuszczu. Dodajemy do gotującej się kapusty pozostawiając na patelni tłuszcz. Cebulę obieramy, kroimy w drobna kostkę i wrzucamy na patelnię z tłuszczem. Podsmażamy do momentu, aż cebulka się zeszkli i dodajemy do gotującej się kapusty również pozostawiając tłuszcz na patelni. Pozostawiony tłuszcz na patelni podgrzewamy, dodajemy mąkę i energicznie mieszamy do uzyskania jasnej zasmażki. Zasmażkę dodajemy do kapusty i mieszamy. Doprawiamy do smaku czarnym pieprzem i solą. Pod koniec gotowania dodajemy sporą ilość posiekanego koperku i mieszamy. Podajemy z chlebem lub młodymi ziemniaczkami.