

## Młoda kapusta z pieczarkami



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>kapusta</b>	1 główka
<b>pieczarki</b>	400 g
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>masło</b>	1 plaster
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 szczypta
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>sól do smaku</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1 Wiosna przynosi to co najlepsze - smaczne, zdrowe i młode warzywa. Kapusta o tej porze roku jest najsmaczniejsza, a w wersji na ciepło przenosi nas w cudowne smaki dzieciństwa. Dziś zapraszam na młodą kapustę z pieczarkami w lekkim sosie śmietanowym. Propozycja świetnie sprawdzi się jako samodzielne danie podawane ze świeżym pieczywem lub jako dodatek do obiadu. Smacznie polecam :)

#### PRZYGOTOWANIE:

Umytą kapustę szatkujemy lub siekamy na małe kawałki, przekładamy je do garnka, podlewamy około 1/3 szklanki wody, dodajemy 2 łyżki soku z cytryny, łyżeczkę soli i cukru, listek laurowy i dusimy około 10 minut od momentu zagotowania.

KROK 2 W tym samym czasie cebulę kroimy w kostkę, a następnie podsmażamy ją na maśle.

KROK 3 Do cebulki dodajemy pokrojone w plastry pieczarki oraz 1 przeciśnięty przez prasę ząbek czosnku i smażymy wszystko przez chwilę do momentu odparowania wody z grzybów.

KROK 4 Do podduszonej kapusty dodajemy podsmażoną cebulkę oraz pieczarki, dodatkową porcję cukru do smaku, szczyptę ostrej papryki i dusimy wszystko przez kolejne 10 minut.

KROK 5 Po tym czasie dodajemy posiekany świeży koperek, 2 łyżki śmietany i dusimy wszystko przez kolejne 5 minut. Całość doprawiamy do smaku solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Gotowa kapusta świetnie sprawdzi się jako samodzielnie danie podawane ze świeżą bagietką lub jako dodatek do obiadu.

Życzę smacznego! :D