

Młoda kapusta z pomidorami i zasmażką na smalcu



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kapusta:

kiełbasa zwyczajna	1 kg
młoda kapusta	2 sztuki
marchewki	2 sztuki
cebula	1 sztuka
pomidory	2 sztuki
koper	1 pęczek
bulion warzywny	1 litr
sól	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki
masło klarowane	2 łyżki

Zasmażka:

smalec	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kiełbasę pokroić w półplasterki.

Kapustę poszatkować, obrane marchewki zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Cebulę oraz pomidory pokroić w kostkę.

Umyty, osuszony koper posiekać drobno.

2. Na patelni rozgrzać masło, zrumienić kiełbasę z cebulą.

Dołożyć resztę warzyw i koper, smażyć do momentu aż "zwiędną".

Wlać bulion, dusić do miękkości warzyw.

Doprawić solą i pieprzem.

3. Zasmażka: Na patelni rozgrzać smalec, wsypać mąkę, dokładnie wymieszać aby powstała gładka zasmażka bez grudek.

Zasmażkę przełożyć do kapusty, mieszając.