

Młoda kapusta zasmażana



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

młoda kapusta	1 sztuka
cebulka	2 sztuki
masło	1 łyżka
mąka	2 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
cukier	1 szczypta
ocet	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obieramy z brzydkich liści, kroimy na połowę i szatkujemy. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą i stawiamy do gotowania. Trochę solimy. Gdy kapusta zacznie mięknąć dodajemy zasmażkę. Cebulę kroimy drobno i podsmażamy na maśle, dodajemy mąkę i robimy zasmażkę. Podlewamy wodą może być z kapusty i dodajemy do garnka. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem. Chwilę razem gotujemy pilnując by po dodaniu zasmażki kapusta nie przywierała do garnka.