

Młoda kapusta zasmażana



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	1 główka
cebula	1 szt
boczek wędzony	200 g
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować.

Zalać wodą i gotować prawie do miękkości, posolić.

Po ugotowaniu kapusty odlać nadmiar wody.

Na patelni podsmażyć pokrojony w kostkę boczek, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i dalej podsmażać.

Do kapusty łyżką cedzakową przełożyć boczek z cebulką i na wytopionym tłuszczu przesmażyć mąkę robiąc zasmażkę.

Zasmażkę dodać do kapusty, ewentualnie dosolić, dodać pieprz i ocet do smaku, dokładnie wymieszać i zagotować.