

Kapusta zasmżana



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kwaszona	1/2 kg
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę przełożyć do garnka, zalać wodą i gotować ok. 5 minut.

Po ugotowaniu odcedzić wodę, i wsypać pokrojoną na drobno cebulę.

Tłuszcz rozpuścić w rondelku dodać mąkę i lekko zrumienić, podlewać wodą do konsystencji budyniu i ponownie zagotować.

Przełożyć do kapusty i doprawić pieprzem.