

Młoda kapustka



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dymka ze szczypiorem	1 pęczek
koperek	1 pęczek
ocet	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
cukier	do smaku
sól	do smaku
mąka	do smaku
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować. Wrzucić na wrzątek (mała ilość osolonej wody), dodać poszatkowany szczypior i dymkę. Gotować ok. 30 minut. Dosolić i popieprzyć do smaku, wsypać trochę cukru i zakwasić 1 łyżeczką octu. Zrobić białą zasmażkę z 1 łyżki mąki. Na koniec dodać dużo poszatkowanego koperku.