

Biała kapusta zasmażana



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	2 kg
cebula	4 sztuki
sok z cytryny	1 sztuki
marchewka	3 sztuki
sól	do smaku
margaryna	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno szatkujemy. Wrzucamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy ok 10 min. i dodajemy sok z cytryny i ponownie gotujemy ok 10-15 min. Marchewkę obieramy a następnie kroimy w kosteczkę. Cebulę obieramy i również kroimy w kosteczkę. Marchewkę i cebulę zasmażamy na patelni z małą ilością margaryny, a następnie dodajemy do kapusty, doprawiamy do smaku - mieszamy co jakiś czas. Dusimy pod przykryciem. Smacznego !!