

Młoda kapusta z wody wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**szczypta cukru, 1 łyżeczka soku z cytryny na porcję , 2 łyżki
masła na osobę**

**1 łyżeczka tartej bułki na porcję, 1 łyżka koperku pokrojonego na
porcję**

kapusta

0,25-0,1 szt. (młoda)

sól

1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokrojoną w ćwiartki lub ósemki ułożyć w szerokim garnku , zalać wodą , osolić , dodać szczyptę cukru i gotować 30 minut. Na głębokiej suchej patelni zarumienić bułkę tartą . Dołożyć masło i niech się „ spieni\” z bułeczką . Łyżką cedzakową wyjąć kapustę (niech się dobrze odsączy) i przełożyć na patelnię . Skropić sokiem z cytryny, posypać koprem. Przykryć i chwilę ogrzewać pod przykryciem. Delikatnie przewrócić na drugą stronę tak by cała pokryła się tłuszczem z bułką tartą i koprem.