

młoda kapusta z zasmażką



AGUTI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka warzywna lub Przyprawa uniwersalna kucharek. ziarenka smaku	2 sztuki lub ok,2 łyżeczek
mąka	10 dkg
masło	pół kostki
sól	2 łyżeczki
kapusta	1 główka młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy wrzucamy do garnka zalewamy tak ok.3/4 wysokości kapusty solimy i odstawiamy na ok.20-30min później zapalamy gaz i gotujemy do miękkości z kostkami warzywnymi lub przyprawami.

Na patelni rozpuszczamy masło na słabym ogniu i wsypujemy mąkę - mieszamy po uzyskaniu jednolitej konsystencji wlewamy do gotującej się kapusty, i chwilę jeszcze gotujemy.

Do kapusty możemy dodać koperek czy przecier pomidorowy :)