Młoda kapusta z młodymi ziemniaczkami

MIENTA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
marchewka	1 szt
przecier pomidorowy	2 łyzki
sok z cytryny	2 łyżka
kminek	1 łyżeczka
bulion warzywny	1 litr
olej	1 łyżki
masło	50 g
mąka	1 łyżka
koperek	
ziemniaki młode	
kapusta	2 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na łyżce oleju.

Zalewamy bulionem i dodajemy startą marchewkę oraz poszatkowaną kapustę.

Przyprawiamy kminkiem, sokiem z cytryny oraz przecierem pomidorowym.

Gotujemy do miękkości około godzinę.

Z masła i mąki robimy zasmażkę i zagęszczamy kapustę.

Podajemy z ugotowanymi młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem.

Smacznego :)