

Młoda kapusta z koperkiem



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kapusta	1 sztuka
koperek	1 pęczek
cebula	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	2 sztuki
sok z cytryny	do smaku
sól	do smaku
cukier	do smaku
olej	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno szatkujemy. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Szklimy na łyżce oleju. Dodajemy poszatowaną kapustę i przesmażamy razem z cebulą przez 2-3 minuty. Podlewamy odrobina wody i dodajemy ziele angielskie, pieprz ziarnisty i listek laurowy. Dusimy na wolnym ogniu ok. 15 minut. Gdy kapusta będzie już miękka dodajemy łyżkę mąki rozmieszanej z niewielką ilością zimnej wody, co sprawi że będzie bardziej aksamitna. Zagotowujemy. Całość doprawiamy do smaku solą, pierzem świeżo mielonym, szczyptą cukru i sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Na sam koniec dodajemy posiekany koperek. Smacznego!