Kapusta zasmażana z jabłkami



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 kg
jabłka	30 dag
cebula	1 szt
słonina	5 dag
olej	2 łyżki
nasiona kopru	1 łyżeczka
sól	do smaku
zielenina	1 łyżeczka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę białą, poszatkowaną włożyć do naczynia, dodać ok 2 szklanki wrzącej wody, sól, olej, drobno pokrojoną cebulę i nasiona kopru. Zagotować, a następnie przykryć i gotować jeszcze ok. 15 minut. W tym czasie zetrzeć jabłka na tarce z największymi otworami i włożyć do prawie miękkiej kapusty. Mąkę lekko zrumienić na suchej patelni, dodać stopioną słoninę, wymieszać i zasmażkę połączyć z kapustą, zagotować.