

Kapusta zasmażana Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 główki
cebula biała	1 sztuka
koperek	1 pęczek
mąka pszenna	2 płaskie łyżki
sól	do smaku
cukier	do smaku
smalec	1 (ze skwarkami)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, ugotować w słonej wodzie i odcedzić, ale nie do końca (tak żeby zostało trochę wody na dnie). Cebulę i koperek posiekać. Do kapusty dodać smalec ze skwarkami, cebulę, koperek, doprawić do smaku solą, pieprzem, octem i cukrem. Kapustę oprószyć mąką, wymieszać i zasmażyć. Smacznego!