

Krem kapuściany



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 głowa
cebula	2 sztuki
czosnek	1 ząbek
masło	5 dag
mąka	5 dag
sól	do smaku
bulion warzywny	1 litr
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
kminek	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą kapustę pokroić na kilka części, wyciąć z niej głąb, poszatковать ją, przełożyć do garnka, zalać wodą i gotować około 20 minut dodając sól, kminek i liść laurowy. Następnie kapustę odcedzić, przełożyć do garnka, zalać bulionem i dusić do miękkości. Dodać posiekaną cebulę i posiekany czosnek. Ugotować kapustę z cebulą i czosnkiem zmiksować. Z mąki i masła przygotować zasmażkę i dodać ją do kremu, żeby go zagęścić. Krem doprawić do smaku solą i pieprzem.