

Kapusta pekińska na gęsto



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	duża główka
marchewka	duża
seler naciowy	młody do smaku
por (biała część)	średni kawałek
cebula biała	duża
mąka pszenna	
mleko	100 ml
masło	70 g
śmietanka	100 ml
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę poszatkować dość cienko i lekko posolić. Wymieszać i przełożyć do dużego garnka z rozpuszczonym masłem.
- KROK 2 Dodać drobno pokrojonego pora, podlać niewielką ilością gorącej wody i nakryć. Dusić kilka minut, aż kapusta zmniejszy objętość.
- KROK 3 Dołożyć drobno pokrojone łydźki selera naciowego.
- KROK 4 Obrać marchewkę i zetrzeć na średnich oczkach tarki, dodać do kapusty, dodać nieco soli i pieprzu.

- KROK 5 Dusić, aż kapusta zmięknie i odparuje woda. Podlać kapustę mlekiem i chwilę poddusić bez pokrywki. Posypać niewielką ilością mąki pszennej i mieszać, aż kapusta zgęstnieje.
- KROK 6 Dolać śmietankę i doprawić całość do smaku.
Podawać jako dodatek do obiadu.