

Młoda kapustka z koperkiem



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

główka młodej kapusty	1
pęczek koperku	1
gęstej kwaśnej śmietany	100 ml
sok z cytryny	
mąki	1 łyżka
masła	1 łyżka
mała garść majeranku	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkuj. W dużym garnku rozgrzej masło, wrzuć kapustę i dolej pół szklanki wody. Dodaj majeranek, sól i duś pod przykryciem przez ok. 45 min, często mieszając. Pod koniec duszenia dodaj posiekany koperek i sok z cytryny. Zdejmij z ognia i lekko wystudź. Mąkę wymieszaj z 2 łyżkami wody i wlej do kapusty, a następnie zagotuj. Ponownie zdejmij z ognia i dodaj lekko posoloną wcześniej śmietanę. Dopraw do smaku solą i pieprzem.