

Zasmażana kapusta z czosnkiem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
czosnek	3-4 ząbka
ziemniak surowy	1 szt
masło	1,5 łyżki
mąka	1,5 łyżki
ziele angielskie	2-3 kulki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
przyprawa uniwersalna	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę z zieleń i listkiem ugotować do miękkości. Dodać ziemniak starty na drobnych oczkach i czosnek, chwilę przegotować. Masło roztopić, przechłodzić dodać mąkę i zagęścić kapustę. Przyprawić solą, kucharkiem, magii i pieprzem.