

## Kapusta z maślaczkami



**EWA109**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| <b>kapusty kiszonej</b>                     | 0,5 kg   |
| <b>maślaczków</b>                           | 0,5 kg   |
| <b>średnia cebulka</b>                      | 1        |
| <b>masła</b>                                | 3 łyżki  |
| <b>Kucharek - uniwersalna, sól i pieprz</b> | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną kroimy, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Maślaczki gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Cebulkę kroimy w kosteczkę i smazymy na maśle, dodając ugotowane maślaczki. (Duże maślaczki kroimy na mniejsze kawałki. Usmażoną cebulkę z maślaczkami dodajemy do ugotowanej i odcedzonej kapusty. Razem jeszcze dusimy około 20 minut na małym ogniu. Do smaku przyprawiamy kucharkiem uniwersalnym i pieprzem.

Smacznego:)