

# Duszona młoda kapusta:)

Autor: **deth6**Przepisów: **6** Ocena: **20**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- duża cebula, 1
- duże pomidory, 2
- koperek, pęczek
- młoda kapusta, na 2 osoby ja dają pół główki 1,5 kg kapusty
- mąka, 2 łyżki
- sól, pieprz, do smaku
- <można zrobić wersję z krojoną kiełbasą, albo parówką>, 2 parówki lub laska jkiełbasy
- masło, łyżka
- woda, szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę myjemy i szatkujemy. Wrzucamy do garnka, dodajemy łyżkę masła, sól i szklankę wody. Gdy kapusta się lekko poddusi, dodajemy pokrojoną cebulkę i obrane ze skórki, poszatowane pomidory <jeśli ktoś robi wersję z mięsem, to teraz dodaje np. parówki>. Gdy kapusta będzie już miękka ewentualnie dosypujemy jeszcze soli i dodajemy pieprzu do smaku. Dwie łyżki mąki mieszamy z wodą i zagęszczamy kapustę. Gdy będzie już gotowa posypujemy koperkiem. Najlepiej smakuje ze młodymi ziemniaczkami i schabowym. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: