

Kapusta kiszona zasmażana



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51308**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 600 g kapusty kiszonej
- 1 cebula
- 3 łyżki smalcu
- 1 łyżka mąki
- 1 liść laurowy
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- cukier
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę odciskamy z soku, grubo siekamy.

Zalewamy z powrotem kwasem z kapusty, dolewamy szklankę wody. Dodajemy przyprawy i dusimy na małym ogniu przez 50 min.

Cebulę siekamy, szklimy na smalcu, dodajemy mąkę i podsmażamy 3 min. Rozprowadzamy z kilkoma łyżkami wody z duszenia kapusty. Łączymy z całością, chwilę razem dusimy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: