

Kapusta po węgiersku

Autor: **Kermeet**Przepisów: **51** Ocena: **1140**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- kiszona kapusta, 35 dag
- słodka papryka w proszku, 1 łyżka
- posiekana cebula, 1 szt
- papryka (ja miałem w domu białą) pokrojona w kostkę, 1 szt
- Ogórek kiszony, 1 szt
- mąka, 1 łyżka
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki oprócz białej papryki, cebuli i mąki wrzucić do gara i gotować do miękkości, dodać białą paprykę, chwilę wszystko razem pogotować, aby papryka zmiękła. Cebulę podsmażyć, dodać do niej mąkę i dorzucić do kapusty, doprawić i zagotować.

Twoje notatki do przepisu: