

# Kapusta zasmażana



Autor: **kuchniakolorublonde**  
Przepisów: **144** Ocena: **2064**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 średniej wielkości młoda kapusta
- 1 spora cebula
- 1-2 pęczki koperku (ile lubisz, my lubimy więc daję naprawdę dużo)
- sól
- pieprz
- cukier
- ocet
- 2 łyżki mąki
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę szatkujemy w cienkie paseczki. Wrzucamy do dużego garnka, zalewamy wodą do około połowy wysokości jaką zajmuje kapusta i gotujemy na małym ogniu, aż zmięknie. Jeśli mamy młodą kapustę, nie potrzebuje ona długiego gotowania, 10-15 minut od zagotowania w zupełności jej wystarczy.
- 2 Moja kapusta puściła sporo wody, więc musiałam odlać nadmiar płynu - czasami jest to konieczne, bo będzie trzeba robić dużo zasmażki i kapusta będzie bardzo kaloryczna, a tego raczej nie chcemy :)  
  
Cebulkę kroimy w kostkę dowolnej wielkości i smażymy na oleju. Jedni lubią bardziej ją zrumienić, inni tylko zeszklić - ja akurat robię jak mi wyjdzie :)  
Usmażoną cebulkę zbieramy z patelni (tłuszcz zostawiamy) i dodajemy do kapusty. Mieszamy starannie i gotujemy jeszcze chwilę razem.
- 3 Dodajemy posiekany koperek. W czasie gdy całość gotuje się na małym ogniu, na tyle małym, żeby zawartość garnka lekko pyrkała, przygotowujemy zasmażkę. Pozostały po smażeniu cebuli tłuszcz na patelni rozgrzewamy i dodajemy mąkę. Mieszamy razem starannie i smażymy chwilę. Dodajemy chochelkę wywaru z kapusty lub gorącej wody i mieszamy, aż zawartość patelni będzie płynna. Wtedy wlewamy ją do kapusty i mieszamy, aż zgęstnieje. Nie trwa to długo, dosłownie chwilę - chyba, że mamy sporo wody w garnku, to zajmuje to trochę dłużej. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem.  
Kapustę podajemy na gorąco, ze świeżym, posiekanym koperkiem jako dodatek do obiadu bądź samodzielne danie.  
Po odgrzaniu smakuje jeszcze lepiej - polecam spróbować, jeśli kapusta nie zostanie zjedzona natychmiast :)

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: