

Młoda kapusta do obiadu



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51316**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 mała główka młodej kapusty
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 2 łyżki posiekanego koperku
- sok z cytryny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę siekamy, szklimy na maśle. Kapustę szatkujemy, dodajemy o cebuli, zalewamy wrzątkiem (100 ml) i dusimy pod przykryciem, co jakiś czas mieszając. Następnie oprószamy mąką, dusimy cały czas mieszając. Do smaku doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Łączymy z posiekanym koperkiem.

Twoje notatki do przepisu: