

Młoda kapusta po bieszczadzku



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2232** Ocena: **13479**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Kapusta młoda 1 główka
- Cebula biała 1 szt.
- Pieczarki 8 szt.
- Kiełbasa biała 3 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Cukier do smaku
- Sok z cytryny do smaku
- Tłuszcz do smażenia
- Mąka pszenna 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę obrać, pokroić razem z pieczarkami w piórka i przysmażyć na odrobinie tłuszczu. Dodać pokrojona kapustę, podlać jedną szklanką wody, dodać pokrojoną kiełbasę, przyprawić do smaku i dusić na wolnym ogniu około 15 minut. Mąkę wymieszać w odrobinie wody, zaciągnąć potrawę, chwilę podgotować i podawać na gorąco z pieczywem lub ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: