

Młoda kapusta z koperkiem



Autor: **winogrono**

Przepisów: **14** Ocena: **210**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Kapusta, 1 duża główka
- cebula, 1 średnia szt.
- koperk, 1 łyżka posiekanego
- sól, pieprz
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- vegeta, 1 łyżeczka
- słonina, 100 g
- mąka, 1 łyżeczka
- liść laurowy, 3 szt.
- ziele angielskie, 5 ziaren
- cukier, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę i cebulę posiekać, zalać wodą, dodać vegetę, liść laurowy, ziele angielskie i gotować do miękkości.
- 2 Po ugotowaniu odlać wodę, wyjąć wszystkie przyprawy i doprawić solą, pieprzem, kwaskiem cytrynowym i cukrem.
- 3 Przygotować zasmażkę ze słoniny i mąki. Połączyć z kapustą, dodać koperk i jeszcze chwile gotować, żeby składniki się dobrze połączyły.

Twoje notatki do przepisu: