

Młoda kapusta z miodem



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3901**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- młoda kapusta- 1 główka
- boczek wędzony- 25 dag
- czosnek- 2 ząbki
- koperek- 1 pęczek
- miód- 3 łyżki
- cytryna- 1/2 szt.
- sól- 1 płaska łyżka
- mąka- 2 łyżki
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę umyj i posiekaj. Zalej dwoma szklankami wody. Dodaj płaską łyżkę soli, miód i przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotuj przez kwadrans. Boczek pokrój w kostkę. Podsmaż na patelni. Gdy się zrumieni dodaj mąkę. Dolej trochę wody z kapusty i rozprowadź mąkę. Dodaj do kapusty. Dopraw do smaku sokiem z cytryny, pieprzem i solą. Dodaj posiekany koper. Duś pod przykryciem przez ok. 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: