

Młoda kapusta z pomidorami



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4563**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 główka młodej kapusty
- 4 duże pomidory - Gargamel
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek grubego szczypiorku z cebulą
- 1 gałązka lubczyku
- sól, pieprz, cukier
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka smalcu ze skwarkami
- 2 łyżki mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować. Koperek, lubczyk i szczypior z cebulą posiekać, wrzucić do garnka, podlać wodą, wsypać przyprawy i gotować ok 30 min. W tym czasie sparzyć pomidory i obrać za skóry. Pokroić w dużą kostkę i wrzucić na patelnię. Przesmażyć aż zmiękną i odparują nadmiar wody. Przełożyć "pomidory" do kapusty i gotować przez chwilę razem. Roztopić na patelni smalec i zrobić zasmażkę podlewając wodą z kapusty. Przeleć zasmażkę do kapusty. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.
- 2 Celowo nie podaję dokładnych proporcji przypraw, bo każda gospodyni przyrządza młodą kapustę według podniebienia swojego i swoich domowników. Jedni wolą kapustę bardziej kwaśną, a inni bardziej słodką.
- 3 **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: