

Duszona młoda kapusta



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: 272 Ocena: 2347

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Kapusta młoda - 1 główka
- Boczek surowy (może być wędzony) - 100g
- Cebula - 2szt
- Przyprawy:
 - liść laurowy - 3szt
 - ziele angielskie - 6szt
 - pieprz ziarnisty - 10szt
 - kminek - 1 łyżeczka (ja nie używam)
 - koper świeży - 2 łyżki
- sos sojowy - 1 łyżka
- Kostka rosółowa wołowa
- Pieprz mielony i ewentualnie sól do smaku
- Mąka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek kroimy w kostkę. Smażymy na patelni, aż będzie przypieczony i chrupiący. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę. Smażymy, aż cebula się zeszkli.

Dodajemy kapustę pokrojoną w grubą kostkę, przyprawy, kostkę rosółową i zalewamy szklanką wody. Dusimy pod przykryciem, co jakiś czas mieszając. Kapusta musi być zupełnie miękka (u mnie zajęło to około 20 minut).

Na suchą patelnię wysypujemy łyżkę mąki. Podgrzewamy na małym ogniu często mieszając. Mąka powinna leciutko zbrązowieć (nie można doprowadzić do przypalenia).

Mąkę dosypujemy do kapusty, mieszamy i dusimy razem jeszcze 5 minut.

Kapusta sprawdza się świetnie z ziemniakami i jajkiem sadzonym.



Twoje notatki do przepisu:

