

Kapusta duszona z pieczarkami i pomidorami



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51812**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mała główka białej kapusty
- 450 g pieczarek
- 200 g pomidorków koktajlowych
- łyżka masła
- duża cebula
- 100 ml bulionu warzywnego
- łyżka mąki
- pęczek natki pietruszki
- sok z cytryny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1

Pieczarki czyścimy i kroimy w plastry. Razem z posiekaną cebulą, pokrojonymi w ćwiartki pomidorami dusimy na maśle.

Kapustę siekamy, dodajemy do całości, zalewamy bulionem i dusimy do miękkości kapusty.

Kiedy kapusta zmięknie, a płynu będzie za dużo, wtedy odparowujemy. Następnie oprószamy mąką, całość chwilę podsmażamy (cały czas mieszając). Do smaku doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Przed podaniem mieszamy z posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: