

# Młoda kapusta z koperkiem



Autor: **tunaCooking**  
Przepisów: 85 Ocena: 878

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 1 główka młodej kapusty
- 300ml wody
- 2 liście laurowe
- 4 kulki ziela angielskiego
- 4 łyżki koperku
- sól, pieprz
- szczypta cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroić w drobną kostkę.  
W garnku rozpuścić łyżkę masła, dodać poszatkowaną cebulę i zeszklić.  
Kapustę wymyć, zdjąć zewnętrzne liście i wyciąć środek.  
Poszatkować kapustę.  
Kapustę przełożyć do garnka, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Zalać kapustę wodą do 1/3 wysokości.  
Powoli dusić kapustę pod przykryciem na niewielkim ogniu. Po 10 minutach dodać koperek.  
Dusić aż do momentu gdy kapusta zmięknie.  
Dodać do smaku sól, pieprz i cukier.

## Twoje notatki do przepisu: