

pyszna kapusta czerwona do obiadu



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **266** Ocena: **12538**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- -0,5 kg drobno poszatkowanej kapusty czerwonej -3/4 jabłka lub jedno jabłko średniej wielkości
- -1 średnia cebulka -1/4 kostki masła -1 łyżka mąki
- -3 łyżki octu -2,5 łyżki cukru -sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę należy przełożyć do garnka i zalać wrzącą wodą i zostawić na około 2 minuty. Po tym czasie wodę wylewamy i znów zalewamy kapustę do 1/2 wysokości gorącą wodą. Dodajemy cukier, sól, pieprz, starte jabłko i gotujemy około 10-15 minut. Po tym czasie dodajemy ocet.

W osobnym garnku podsmażamy na maśle pokrojoną w kostkę cebulkę i dodajemy mąkę.

Dokładnie mieszamy i całość dodajemy do gotującej się kapusty.

Wszystko dokładnie mieszamy i gotujemy jeszcze około 1-2 minuty.

I nasza pyszna kapustka jest gotowa.

Twoje notatki do przepisu: