

Zasmażana kapusta kiszona



Autor: **minnie**
Przepisów: **40** Ocena: **670**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



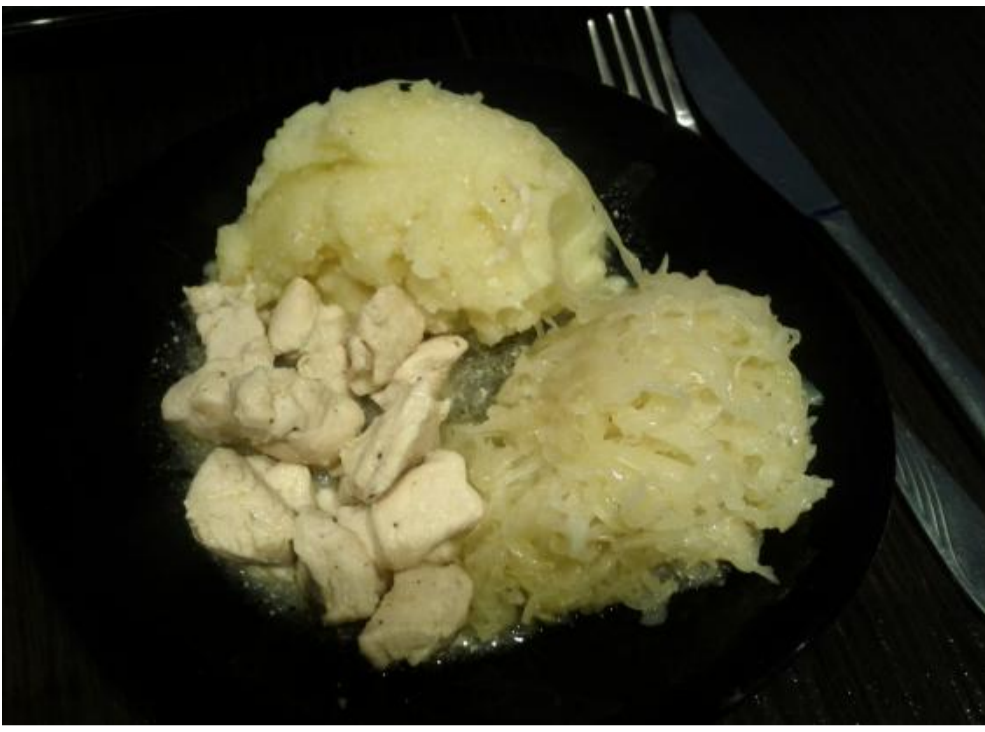
Składniki:

- 500 g kapusty kiszonej
- cebula
- margaryna/masło/smalec
- sól, pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy
- łyżka mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę kiszoną poszatkuj i wrzuć do garnka. Nalej wody tak, żeby przykryć kapustę i gotuj do miękkości z odrobiną soli. W międzyczasie obierz cebulę i pokrój ją w pół plasterki. W osobnym garnku rozgrzej łyżkę tłuszczu i wrzuć cebulę żeby ją lekko zrumienić (można lekko cebulę posolić). Gdy cebulka będzie już lekko brązowa wkładaj porcjami na cebulę kiszoną kapustę i poczekaj chwilę aż kapusta nabierze koloru (zacznie się rumienić). Gdy mało jest tłuszczu dodaj kolejną łyżkę i znowu porcja kapusty do momentu wrzucenia całej kapusty (rumienię porcjami bo wtedy kapusta jest cała zrumieniona). Chwilę smaź kapustę. Teraz dolej odrobinę (ok. 1/2 szklanki) wody w której gotowała się kapusta, dopraw do smaku solą, pieprzem, ziele angielskim i liściem laurowym i duś kapustę ok. 10 min. Zrób zasmażkę i dodaj do kapusty, duś jeszcze chwilę mieszając. Smacznego.

U mnie dziś w towarzystwie ziemniaczków i gulaszu drobiowego.



Twoje notatki do przepisu: