

MŁODA KAPUSTA TZW. "GĘSTOWANA"

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:03 -

1 główka młodej kapusty, pęczek dymki, 1 kopiasta łyżka posiekanego koperku, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, sól, pieprz, sok z cytryny, cukier

Kapustę oczyścić z wierzchnich liści, posiekać. W rondlu rozgrzać 1 łyżkę masła, włożyć kapustę, zalać wrzątkiem tylko do 3/4, dusić na małym ogniu ok. 20 minut. Dodać posiekaną dymkę i koperek .

Z pozostałego masła i mąki zrobić zasmażkę, dodać do kapusty, wymieszać, krótko zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny (ew. octem winnym). Kapusta powinna być lekko kwaskowata.

Przepis własny