



Kapusta zasmażana z mrożonym koperkiem

Autor: kuchenny świat

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kapustę szatkujemy na drobno. Cebulę pokrojoną w kosteczkę i startą marchew razem podsmażamy na maśle do miękkości. Kapustę wkładamy do garnka z cebulą i marchewką, wlewamy wodę i dodajemy listki laurowe, ziele angielskie, ziarenka pieprzu i dusimy małym ogniu. Gdy kapusta jest miękka dodajemy koperek, przyprawy i przygotowaną zasmażkę. Gotujemy razem przez chwilę.

70 dag białej kapusty,

1 średnia cebula,

1 marchew,

1 łyżka masła łaciate,

2 łyżki mrożonego koperku,

1, 5 szkl wody,

2 liście laurowe,

6 ziarenek pieprzu,

3 ziarenka ziela angielskiego,

1 łyżeczka soli,

1/2 łyżeczki pieprzu,

zioła prowansalskie do smaku,

Zasmażka:

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki