

MŁODA KAPUSTA



Składniki:

główka młodej kapusty

pół pęczka koperku

1/4 szklanki wody

3 łyżki posiekanych dudków cebuli

sól do smaku

zasmażka: 3 łyżki masła i 1,5 łyżki mąki

Sposób przygotowania:

Kapustę szatkujemy, wkładamy do garnka i zalewamy 1/4 szklanki wody. Solimy do smaku. Dusimy, aż kapusta będzie niemal cała w wodzie. Dodajemy koperek i szczypior z cebuli, gotujemy, aż kapusta będzie miękka. W międzyczasie przygotowujemy zasmażkę. Podane składniki są "na oko" - mniej więcej z takich ilości składała się moja zasmażka. Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemy mąkę, mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji i delikatnie całość podsmażamy. Zasmażkę mieszamy z kapustą.