



Kapusta duszona

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta
- szczypiorek posiekany - 4 łyżki
- śmietana 18% słodka - 0.5 szklanek
- mąka - 1 łyżka
- cytryna - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulkę zeszklij na maśle.
2. Kapustę poszatkuj, dodaj do cebuli, dolej pół szkl wody i duś pod przykryciem 10 minut.
3. Dodaj przyprawy: sól, cukier, pieprz, Bulion Knorra, posiekany szczypiorek/koperek oraz śmietanę wymieszaną z mąką. Na końcu dodaj sok z cytryny lub kwasek cytrynowy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl