



Kapusta kiszona duszona

przepisy.pl



Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- olej lniany - 3 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk

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

 30 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Kapustę kiszoną przepłucz wodą, odcedź, posiekaj tasakiem.
2. Przesmaż na maśle posiekaną cebulę.
3. Dodaj przygotowaną kapustę.
4. Do garnka wlej wrzącą wodę w takiej ilości, aby kapusta była lekko przykryta i gotuj do miękkości z dodatkiem masła i pokrojonej w kostkę cebuli. Gdyby kapusta była zbyt wodnista należy ją gotować bez przykrycia stale mieszając.
5. Pod koniec gotowania dodaj kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr, liść laurowy i ziele angielskie. Dopraw do smaku.

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