



przepisy.pl

Zasmażana kapusta z grzybami



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- Prawdziwki pokrojone w plastry - 200 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Kiełbasa (najlepsza jałowcowa) pokrojona w kostkę - 200 gramów
- Młoda kapusta posiekana w cienkie plastry - 400 gramów
- cebula pokrojona w kostkę - 2 sztuki
- posiekany koperek - 20 gramów
- posiekany ząbek czosnku - 3 sztuki
- sok z 1 cytryny - 3 łyżki
- olej roślinny - 50 gramów
- masło - 100 gramów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- wywar z mięsa i warzyw - 400 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku na oleju podsmaż kiełbasę, cebule i grzyby, dodaj kapustę, czosnek, wszystko zalej wywarem ugotowanym wcześniej.
2. Dodaj kostkę Knorr, wszystko razem gotuj około 30 minut, aż kapusta będzie miękka.
3. Na patelni rozpuść masło, połącz je z mąką, dodaj do kapusty cały czas mieszając.
4. Kapustę gotuj jeszcze około 20 minut, dopraw ją do smaku czarnym pieprzem, koperkiem i sokiem z cytryny.

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