



MŁODA KAPUSTA ZASMAŻANA

Składniki:

- dwie główki młodej kapusty
- 1/4 kostki masła
- 2 pęczki koperku (drobno pokroić)
- 1 łyżka mąki *Mehl Farine* firmy *Dr. Schär*
- 3 łyżeczki bezglutenowej przyprawy warzywnej
- 2 cytryny lub 6 łyżek octu winnego
- 10 łyżek cukru (do smaku)
- sól do smaku

Wykonanie:

- kapustę dokładnie umyć, pokroić w wąskie paski, włożyć do większego garnka i zalać 1 szklanką gorącej wody, przykryć i zagotować
- kiedy kapusta w garnku zacznie opadać dodać przyprawę warzywną, sól, cukier i dalej gotować na małym ogniu
- wycisnąć sok z cytryn
- kiedy kapusta zacznie mięknąć dodać sok z cytryny lub ocet winny i dalej gotować
- do małej patelni lub rondelka włożyć masło i roztopić
- następnie do roztopionego masła dodać mąkę i na niedużym ogniu doprowadzić do jej zarumienienia
- gotową zasmażkę wlać do gotującej kapusty i przemieszać
- drobno posiekać koperek i gotową potrawę posypać koperkiem