



Czerwona kapusta gotowana z cebulką

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

czerwona kapusta - 1 szt.

cebula - 1 szt.

ocet - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

liść laurowy - 1 szt.

smalec - 2 łyżka

mąka - 1 łyżka

olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, drobno poszatkować, posolić. Podlać niewielką ilością wody. Gotować z liściem laurowym pod przykryciem ok. 40 minut. W międzyczasie cebulę obrać, umyć, poszatkować. Podsmażyć na mocno rozgrzanym oleju. Kiedy kapusta będzie miękka dodać ocet, przyprawić solą i pieprzem. Dodać cebulkę. Smalec rozpuścić, podsmażyć na nim mąkę, podlać wodą. Smażyć razem kilka chwil, dodać do kapusty. Wymieszać, zagotować, doprawić.