




Kapusta zasmażana z pieczarkami i koprem

 Wafelek2601

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 50 dag

pieczarki - 30 dag

koper - 1 pęczek

smalec - 2 łyżka

mąka - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kroimy. Zalewamy wodą. Gotujemy z przyprawami.

KROK 2: Pieczarki obieramy, kroimy. Smażymy na gorącym oleju. Dodajemy do kapusty.

KROK 3: Kiedy kapusta będzie miękka przygotowujemy zasmażkę - Smalec rozgrzewamy na patelni, do gorącego wsypujemy mąkę. Rumienimy, zalewamy 1/3 szklanki wody.

KROK 4: Po zagotowaniu wlewamy do kapusty. Mieszamy, przyprawiamy solą i pieprzem. Koperek siekamy, na sam koniec dodajemy do kapusty, mieszamy.

KROK 5: Podajemy jako dodatek do drugiego dania.