Kapusta biała z koperkiem i pomidorkami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- kapusta biała - 1/2 kg
- mąka pszenna - 2 łyżka
- koperek siekany - 2 łyżka
- pomidorki koktajlowe - 10 szt.
- masło - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1-2 łyżka
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę poszatkować, włożyć do garnka, wlać 2/3 szkl wody i gotować.

KROK 2: Do półmiękkiej kapusty dodać umyte, pokrojone w ćwiartki pomidorki koktajlowe i posiekany koperek. Przykryć i dusić do miękkości kapusty. (nie rozgotować) Mąkę wymieszać z odrobiną wody, połączyć z kapustą, dodać surowe masło, zagotować. Przyprawić do smaku solą i sokiem z cytryny.

KROK 3: Podawać jako dodatek do obiadu do dania z mięsem.