





Kapusta kiszona zasmażana z fasolą

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg

liście laurowe - 2 szt.

ziele angielskie - 8-10 szt.

owoc jałowca - 2 szt.

fasola ugotowana - 1 szklanka

kielbasa - 30-40 dag

tłuszcz - 2 łyżka

mąka pszenna - 1 + 1/2 łyżka

pieprz - do smaku

cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta z fasolą jest bardzo smaczna i sycąca. Można ją podawać z pieczywem lub jako dodatek do dania z mięsem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną dokładnie wypłukać, pokroić (gdy jest bardzo kwaśna zagotować, odcedzić i zalać czystą wodą). Włożyć skórkę z wędzonego boczku, ziele angielskie, liście laurowe i ziarna jałowca. Gotować do miękkości.

KROK 2: Kielbasę obrać z osłonki, pokroić, podsmażyć na patelni, połączyć z kapustą.

KROK 3: Z mąki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, dodać do kapusty, wsypać ugotowaną fasolkę, zagotować. Doprawić do smaku pieprzem i cukrem, wymieszać.