





Kapusta młoda z marchewką i jabłkiem

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta biała - 60-70 dag

marchew - 1 szt.

jabłko - 1 szt.

koperek - 1 pęczek

mąka pszenna - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 2 łyżka

sól - do smaku

sok z cytryny - do smaku

pieprz biały - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta młoda z koperkiem, jabłkiem i marchewką to smaczny dodatek do pieczonego kurczaka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Koperek umyć i drobno posiekać. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Kapustę poszatkować, wsypać do garnka, dodać marchewkę, wlać 2/3 szkl wody, gotować do miękkości.

KROK 2: Z mąki i oliwy zrobić rumianą zasmażkę, ostudzić. Do zasmażki wlać odrobinę zimnej wody, wymieszać, połączyć z kapustą. Wsypać koperek, zagotować.

KROK 3: Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na grubej tarce.

KROK 4: Dodać do kapusty, doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny, wymieszać.