




Kapusta pekińska z fasolką i kukurydzą

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta pekińska - 0,5 kg

masło - 1 łyżka

olej - 1 łyżka

koperek posiekany - 2-3 łyżka

fasolka szparagowa - 20 dag

kukurydza konserwowa - 1
szklanka

mąka pszenna - 1 łyżka

ocet winny - 1-2 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta pekińska z kukurydzą, fasolką szparagową i koperkiem to pyszny dodatek na ciepło do dania z mięsem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę szparagową pokroić i ugotować w lekko osolonej wodzie. Kapustę pekińską dość grubo poszatkować, włożyć do garnka, zalać szklanką wody, przykryć i gotować przez kilka minut. Następnie dodać ocet, posiekany koperek, osączoną fasolkę, i kukurydzę.

KROK 2: Z oleju i mąki zrobić jasną zasmażkę, wymieszać z masłem, połączyć z kapustą, zagotować. Jabłko obrać, zetrzeć na grubej tarce, wymieszać z kapustą. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.