





## Kapusta z cukinią, jabłkiem i koperkiem

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

kapusta biała - 1 kg  
marchewka - 1 szt.  
cukinie małe - 2 szt.  
koperek - 1 pęk  
masło - 1 łyżka

oliwa - 2 łyżka  
mąka pszenna - 2 łyżka  
jabłko winne - 1 szt.  
sól - do smaku  
sok z cytryny - do smaku

### Dodatkowe info:

Kapusta biała zasmażana z dodatkiem jabłka, cukinii i koperku jest pysznym dodatkiem do dania z mięsem.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Młode cukinie razem ze skórką pokroić w pół plasterki. Poszatkowaną kapustę i startą marchewkę włożyć do garnka, wlać odrobinę wody i gotować.

**KROK 2:** Po 10 minutach wsypać cukinię, szczyptę soli, gotować do miękkości.

**KROK 3:** Z mąki, masła i oliwy zrobić rumianą zasmażkę.

**KROK 4:** Połączyć z kapustą, wsypać posiekany koperk, zagotować.

**KROK 5:** Następnie dodać starte na tarce winne jabłko, doprawić do smaku, wymieszać.