Kapusta z koperkiem i cukinią

Renixx

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kapusta biała - 1/2 kg
- cukinie małe - 2 szt.
- koperek - 1 pęk
- mąka pszenna - 2 łyżka
- masło - 2 łyżka
- olej - 3 łyżka
- ocet winny - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta biała zasmażana z zielonym koperkiem i cukinią jest bardzo smacznym dodatkiem do dania z mięsem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę białą poszatkować, włożyć do garnka, zalać wodą, zagotować, odcedzić. Następnie wlać odrobinę wrzącej wody i ugotować na pół miękko.

KROK 2: Koperek umyć i drobno posiekać. Umyte cukinie razem ze skórką pokroić w dowolną kostkę. Do woka wlać połowę oleju, dodać łyżkę masła, rozgrzać, wsypać cukinię i poddusić (4-5 minut).

KROK 3: Z pozostałego masła, oleju i mąki zrobić zasmażkę. Do kapusty dodać cukinię, koperek i zasmażkę, gotować przez kilka minut.

KROK 4: Doprawić do smaku octem winnym lub sokiem z cytryny i solą.