




Kapusta z marchewką i jabłkiem

 Stokrotka

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta biała - 1/2 kg
jabłko winne - 1 szt.
marchewka - 1 szt.
koperek świeży - 1 pęk

mąka pszenna - 1 łyżka
olej - 2 łyżka
ocet jabłkowy - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info: Soli i octu do kapusty dodawać według swojego uznania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Poszatkowaną kapustę i startą na tarce o dużych oczkach marchew zalać szklanką wody i gotować około 15 minut. Następnie do kapusty dodać pokrojone w kostkę obrane jabłko, odrobinę soli i octu, gotować do miękkości kapusty.

KROK 2: Z mąki i oleju zrobić rumianą zasmażkę, ostudzić, wymieszać z odrobiną zimnej wody, połączyć z kapustą, zagotować. Koperek umyć i posiekać, wsypać do ugotowanej kapusty, wymieszać, doprawić do smaku octem i solą.