




Kapusta zasmażana

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg
marchewka - 1 szt.
por średni - 1 szt.
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 8 szt.

boczek wędzony - 200-250 g
mąka pszenna - 2 łyżka
smalec lub olej - 2 łyżka
pieprz, cukier - - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta kiszona zasmażana to znakomity dodatek do dania z mięsem. Najczęściej podawana jest do kotleta schabowego lub mielonego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pokroić, gdy jest bardzo kwaśna wypłukać. Marchewkę obrać, pokroić w cienkie słupki lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Por pokroić w krążki. Kapustę włożyć do garnka, zalać wodą, dodać marchew, por, liście laurowe, ziele angielskie i gotować do miękkości.

KROK 2: Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu. Skwarki włożyć do gotującej się kapusty, a do tłuszczu wsypać mąkę i zrumienić.

KROK 3: Zasmażkę połączyć z kapustą, zagotować, doprawić do smaku pieprzem i cukrem.