

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **KAPUSTĘ MŁODĄ „JAK DAWNIEJ”**

## **Składniki**

- Kapusta młoda 1 główka
- Marchewka 2 szt.
- Cebula 2 szt.  
(lub 1 szczypior paluch)
- Słonina 20 dag
- Koperek 1 pęczek
- Liść laurowy
- Pieprz czarny mielony
- Ziele angielskie
- Sól
- Sok z ½ cytryny (ewentualnie w zamian ocet według własnego smaku)
- Masło 2 łyżki
- Mąka 2 łyżki

## **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

1. Słoninę kroimy w kostkę i podsmażamy. Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy na rumiano na tłuszczu powstałym ze słoniny.
2. Kapustę drobno szatkujemy, dodajemy do niej marchewkę startą na tarce o grubych oczkach. Całość sparzamy gorącą wodą, którą później wylewamy.
3. Kapustę przekładamy do garnka, dodajemy do niej ziele angielskie oraz liście laurowe i wlewamy niedużą ilość wody. Całość gotujemy ok. 20 minut. Po tym czasie do kapusty dolewamy sok wyciśnięty z ½ cytryny oraz dodajemy podsmażoną cebulę i słoninę. Gotujemy potrawę do miękkości.
4. Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy do niego mąkę i dokładnie mieszamy. Gdy mąka się zarumieni, przelewamy zasmażkę do ugotowanej kapusty i dokładnie mieszamy. Dodajemy do potrawy posiekany drobno koperek i doprawiamy solą i pieprzem. Ewentualnie można dodać odrobinę cukru.

*SMACZNEGO!*