



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Kapusta włoska ze śmietaną

Najlepiej dodać kminek mielony

Składniki:

- kapusta włoska, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- kminek, 1 łyżecz.
- mąka , 2 dag
- śmietana, 15 dag
- koperek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kapustę cienko poszatkować, zalać szklanką wrzącej wody, a gdy się zagotuje, dodać sól, cukier, kminek i ugotować szybko do miękkości. Mąkę wymieszać ze śmietaną i z kilkoma łyżkami wywaru, dodać do kapusty, zagotować. Przyprawić do smaku kwasem, najlepiej z kwaszonych ogórków, wymieszać z zieleniną.

