



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

Kapusta biała ze śmietaną i jabłkami

Zamiast jabłek można dodać ogórki kwaszone pokrajane w kostkę.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- kapusta głowiasta biała , 75 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 2 dag
- jabłko, 25 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Kapustę cienko poszatkować, zalać szklanką wrzącej wody, a gdy się zagotuje, dodać rozdrobnioną cebulę, tłuszcz, sól i cukier (kminek). Ugotować szybko do miękkości. Umyte jabłka zetrzeć ze skórką na tarce, dodać do miękkiej kapusty, doprawić mąką i śmietaną, zagotować.

