



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kapusta pekińska duszona

Staram się ją robić coraz częściej bo jest bardzo smaczna

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- kapusta pekińska , 20 dag
- cebula, 3 dag
- olej, 1 dag
- śmietana, 2 dag
- mąka , 3 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w kostkę i poddusić na oleju. Dodać oczyszczoną i pokrojoną kapustę. Posolić i dusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia wlać śmietanę rozrobioną z mąką. Zagotować i doprawić do smaku.

