



Kapusta zasmażana

 4 porcje

 27 min 35 sek.





Składniki

- 700 g kapusty
- 70 g masła
- 30 g mąki
- 70 g cebuli
- 100 g marchewki
- 70 g śmietany
- 1 pęczek koperku (posiekany)
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka przyprawy Kohersen
- 0,5 łyżki soli
- 0,5 łyżki pieprzu
- 1 liść laurowy
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 250 ml gorącej wody

Przygotowanie

1

Kapustę pokroić i poszatkować w trzech oddzielnych porcjach.



 20 s  5

2

Przełożyć do innego naczynia.

3

Cebulę, marchew wrzucić na wirujące noże, miksować.

 15 s  6

4

Założyć motylek, dodać masło.

 2 min  120°C  3

5

Wlać 250 ml gorącej wody, dodać kapustę i pozostałe składniki, podgrzewać (nie zakrywać otworu w pokrywie).

 25 min  120°C  3

6

Po ugotowaniu sprawdzić twardość kapusty, w razie potrzeby wydłużyć czas gotowania.