

Biała kielbasa z kiszoną kapustą



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 30min
Całkowity czas: 45min , Porcja: 4

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczu , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/biala-kielbasa-z-kiszona-kapusta>

Przygotowanie

Kapustę odcisnąć z nadmiaru wody, drobno posiekać. W rondlu rozgrzać masło, wrzucić posiekaną kapustę z cebulę i posypać mąką. Dusić na wolnym ogniu około 30 minut bez przykrycia, podlewając wodą. Pod koniec duszenia doprawić kapustę kminkiem, cukrem, solą, pieprzem i majerankiem. Kielbasę ugotować w niewielkiej ilości wody, odcedzić, pokroić na większe kawałki. Na dużym talerzu wyłożyć zasmażaną kapustę, na niej kawałki białej kielbasy.

Składniki

- 1 kg białej kielbasy
- 2 posiekane cebule
- 80 dkg kiszonej kapusty
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz
- cukier
- kminek
- majeranek

Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Mięso, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smukła dziewczyna, Wizyta, Dania główne