

Biała kapusta w winie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na kapustę.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 główka białej kapusty -
- 1/8 litra białego wina -
- 1 cebula -
- 5 dag smalcu -
- 1 łyżeczka kminku -
- 3/8 litra rosółu -
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej -
- szczypta soli -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** oczyszczamy kapustę i przepoławiamy ją i szatkujemy. Obieramy cebulę i kroimy na plasterki. W garnuszku topimy smalec i szklimy na nim cebulę. Dodajemy kapustę i wlewamy rosół. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu 40 minut. Mąkę mieszamy z winem, dodajemy do kapusty i zagotowujemy. Doprawiamy do smaku.

