Kapusta włoska

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

świetnie pasuje na rodzinne kolacje

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- kapusta włoska - 1 kg
- marchewka - 80 dag
- sól, biały pieprz, zioła -
- cebula - 1
- olej - 2-3 łyżka(i)
- musztarda - 2 łyżka(i)
- śmietana kremówka - 1/2 szkl.

Przydatne akcesoria:
nóż, garnek, deska do krojenia, patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę oczyszczamy, kroimy w grubsze paski. Płuczemy na sitku i odsączamy. Marchewki obieramy i kroimy w plasterki.
W garnku zagotowujemy 1/4 l wody, wrzucamy plasterki marchewki i gotujemy 10 min na średnim ogniu.

2. Cebulę obieramy, drobno siekamy. Na mocno rozgrzanym oleju smażymy cebulę aż się zeszkli. Dodajemy kapustę, posypujemy solą, białym pieprzem i ziołami, smażymy ok. 5 min. na małym ogniu

3. Do kapusty przekładamy marchewkę (razem z wodą w której się gotowała). Dodajemy musztardę i mieszamy. Dusimy jeszcze 5-7 min na małym ogniu pod przykryciem. Dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy i podgrzewamy kilka min.

Jak podawać?
z boczkiem