

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 ł cukru
- 1 ł przyprawy Kohersen
- 0,5 ł soli
- 0,5 ł 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.