KAPUSTA ZASMAŻANA z KURKAMI



Składniki

- kapusta biała
- cebula
- kurki
- sól: do smaku
- pieprz: do smaku
- cukier: szczypta
- tłuszcz do smażenia (masło, smalec)

Przygotowanie

- Wyczyszczone kurki smaż na maśle
- Cebulę obierz i pokrój jak lubisz i dorzuć do kurek, dopraw solą, pieprzem i szczyptą cukru
- Kapustę obierz z wierzchnich liści i poszatkuj, wrzuć do grzybów, chwilę podsmaż
- Podlej troszeczkę gorącą wodą i duś do ulubionej miękkości

Wskazówki

Cukier dodaję do smażonej cebuli, moim zdaniem wyciąga jeszcze większą słodycz

Notatki

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .