

---

# Kapusta duszona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 16237 razy.

Uginając się przed kobiecą przemocą, podaje następny przepis z kuchni rosyjskiej.:-)

1 kg kapusty

2 cebuli

2 łyżki przecieru pomidorowego

1 łyżka octu

1 łyżka cukru

1 łyżka maki

3 łyżki masła

Oczyszczoną kapustę naszynekować, włożyć do garnka, dodać łyżkę masła, 1/2 szklanki wody lub mieszanego rosolu, przykryć przykrywką i dusić 40 min. Następnie dodać podsmażoną cebulę, przecier pomidorowy, ocet, cukier, sól, listek bobkowy, pieprz i dusić dalej do gotowości ok. 10 min. Kiedy kapusta będzie gotowa włożyć do garnka podsmażoną z masłem maki, wymieszać i zagotować. Świeża kapusta można zastąpić kisłą, lecz już nie dodawać octu.

Smacznego

From: Eugeniusz <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

---

Dzisiaj wypróbowałam. Podałam do obiadu całej rodzinie. Wszystkim smakowało. Przepis zapisałam, na pewno wykorzystam w przyszłości. Nie jest skomplikowany i pracowity, a takie są najlepsze. Dziękuję.

Nadesłał(a):Iwona 2006-10-16 22:10:43

Bardzo dobry przepis!!

Ja dodałam do kapusty jeszcze trochę kminku i wyszła rewelacyjna. Polecam:)

Nadesłał(a):Magda <magdamedic@gmail.com> 2008-07-29 13:07:15

Witam, bardzo dobry przepis. Prawda nie dodałam octu a cebulke usmarzyłem z marchewką.)

Pozdrawiam i zachęcam do duszenia kapusty:)

Nadesłał(a):Wadim Szczyrski <w.szczyrski@gmail.com> 2006-10-22 20:10:22

Przepyszne dziękuję za przepis ocet zastąpiłam sokiem z połowy cytryny i wyszło super :-)) zupełnie nowy inny smak :-)

Nadesłał(a):Milena <laluna6@wp.pl> 2009-03-07 14:03:40

Ja przyzdam te kapuste bardzo podobnie, ale zamiast cebuli, przecieru pomidorowego i listka bobkowego dodaje mnóstwo koperku. Najpierw grubsze lodygi kroje i dodaje do gotowania, doprawiam lekka zasmażką na masle, na koniec dodaje pokrojony świeży koperek. Całość jest doprawiana nie solą, ale vegetą. Polecam, szczególnie teraz, kiedy pojawia się młoda kapusta na rynku!

Nadesłał(a):Jola Laska <myszkalaska@web.de> 2009-07-03 18:07:45

a mi nie wyszła :/ dałam za dużo kwasku cytrynowego... :(

Nadesłał(a):OjeJ <toja@interia.eu> 2011-01-12 19:01:09