

# Duszona młoda kapusta



Tak duszona kapusta może być zarówno dodatkiem do dań obiadowych, jak i samodzielnym posiłkiem. Smakuje wyśmienicie z ziemniakami, z mięsem, z kluskami, ale również z białym pieczywem. Najlepsza letnia w ciepłe dni i gorąca w chłodniejsze. Zamiast podanej w przepisie kielbasy, można do niej dodać boczek albo w ogóle zrezygnować z dodatków mięsnych.

## Składniki:

- 1 mała zielona (młoda) kapusta lub pół główki dużej
- 5-6 łyżek oleju roślinnego lub oliwy
- 2 średnie cebule
- 1 duża marchew
- kilka gałązek koperku
- ok. 200g kielbasy (u mnie podwawelska, ale może być też śląska, toruńska, byleby nie miała zbyt

twardej skórki)

- 1 i 1/2 szklanki rosółu (może być z kostki - u mnie były dwie kostki: drobiowa i wołowa)
- 2 łyżki mąki pszennej
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Kapustę myjemy, osuszamy, przekrawamy na pół i wykrawamy zgrubiały głąb. Siekamy ją na kawałki i wrzucamy do miski.
2. Do docelowego garnka wlewamy połowę oleju, a gdy się zagrzeje, wsypujemy poszatkowane drobno cebule. Podsmażamy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aż się zeszkłą.
3. Kiełbasę kroimy w półplasterki i dodajemy do cebuli. Mieszamy i smażymy razem przez ok. 10 minut (na małym ogniu).
4. Dodajemy kapustę.
5. Marchew obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy do kapusty i mieszamy.
6. Wlewamy gorący rosół, mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy wszystko razem pod przykryciem (pokrywka powinna być lekko uchylona) przez około 20 minut, co jakiś czas mieszając.
7. Na patelni rozgrzewamy resztę oleju, wsypujemy mąkę, mieszamy energicznie, by nie porobiły się grudki. Dolewamy chochlę wywaru z kapusty, mieszamy. Dolewamy całość do kapusty, mieszamy, dusimy jeszcze około 5 minut.
8. W międzyczasie koperek siekamy na drobno, dodajemy do kapusty, mieszamy i zdejmujemy danie z ognia.