

- 500 g białej kapusty
- 60 g cebuli
- 70 g pomidora obranego ze skórki
- 70 g [masła](#)
- 2 MT wrzącej wody
- 20 g mąki
- 1 [kostka rosółowa](#) , drobiowa

Krok 1.

Do naczynia miksującego włożyć pokrojoną w kawałki kapustę, cebulę, pomidora i poszatkować pomagając sobie kopystką - **około 40-60 s, obr. 4**

Krok 2.

Dodać wrzącą wodę, [kostkę rosółową](#) , przykryć miarką i gotować - **25 min, obr. 2, temp. 100° C**

Krok 3.

Na 3 minuty przed końcem gotowania dodać [masło](#) i mąkę.

Uwaga: potrawa będzie **bezglutenowa**, jeśli użyjemy kostki rosółowej zrobionej w Thermomiksie oraz mąki ryżowej zamiast pszennej