

## kapusta z brukwią

### MAŁGORZATA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1/2 główki
<b>brukiew</b>	300 g
<b>ziemniak</b>	300 g
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>por</b>	1 sztuka
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>olej</b>	6 łyzek
<b>bulion warzywny</b>	1,5 l
<b>gałka muskatołowa</b>	1 sztuka
<b>kapusta włoska</b>	1/2 główki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białą i włoską kapustę pokroić w paseczki. Brukiew pokroić w kostkę. Ziemniaki pokroić w kostkę, cebulę również, por pokroić w cienkie paski, natkę z grubsza posiekać. W dużym garnku rozgrzać olej, podsmażyć na nim wszystkie składniki, wlać bulion i gotować ok. 35 min.. Potrawę przyprawić solą, pieprzem i gałką.