

kapustka w smietanie



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek świeży	1 pęczek
marchewka	1 szt
śmietana 18 proc	1 kubek
kostka rosołowa	1 szt
kapusta biała	1/2 głowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste siekamy dodajemy starta marchewkę i gotujemy .Odcedzamy lekko dodajemy kostke rosołową ,pieprz i zalewamy śmietana .Dodajemy pokrojony koperek .Zagotowujemy