

czerwona kapusta z rodzynkami



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka czerwonej kapusty(średnia)	1 szt
cebula	1 szt
oliwa	
rodzynki	15 dag
cukier	
sok z cytryny	1 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapuste poszatkować i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kwasu cytrynowego, odlać wodę. rodzynki sparzyć. cebulę kroimy w kostkę i smazymy na oliwie. do kapusty dodajemy rodzynki, cebulę, sól, pieprz, sok z cytryny, cukier do smaku, dobrze wymieszać i doprawić...SMACZNEGO ;D