

## Młoda kapusta z koperkiem lekko zakwaszana :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**1/8 młodej kapusty**

**pęczek koperku**

**sól**

**cukier**

**sok z cytryny**

**1 łyżka masła**

**bulion drobiowy**                      1/2 kostki

**olej słonecznikowy**                2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować drobno. Zalać wodą .Dodać do niej kostkę bulionową .Gotować 20 minut .Odcedzić . Dodać masło, koper i olej .Dusić 10 minut mieszając. Doprawić do smaku solą , cukrem i sokiem z cytryny. Kapustka powinna być lekko kwaskowa .