

Młoda kapustka



KATE.500



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta młoda	1 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku
sok z cytryny	do smaku
wędlina	100 g
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustkę pokrojoną gotujemy w pierwszej osolonej wodzie max 15 min. Po odcedzeniu, przygotowujemy drugą wodę. W wodzie rozpuszczamy kostkę bulionową, dodajemy odrobinę soli, cukru i soku z cytryny (ewent. ocet). Dodajemy pieprz według uznania. Proponuję dobrze doprawić, żeby było ostre. Bulion musi być dość esencjonalny. Dodajemy odgotowaną kapustkę i ewent. wędlinkę pokrojoną w kostkę. Gotujemy ok 5 min.