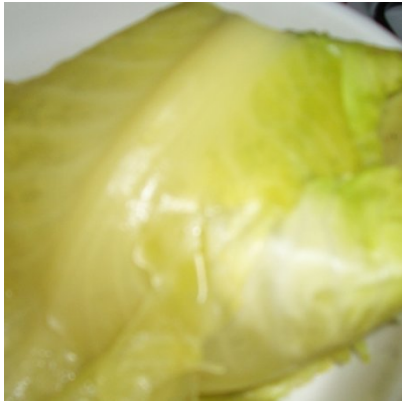


Kapusta pekińska z grzybami



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1,5 kg
cebula	1 sztuka
masło	2 łyżki
sól	- -
grzyby	50 dag
Czosnek suszony Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
przyprawa do potraw	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować i ugotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem przyprawy KUCHAREK. Na maśle udusić posiekaną cebulę oraz grzyby i połączyć z kapustą. Doprawić solą, czosnkiem i pieprzem. Wymieszać i podawać ze smażonymi ziemniakami.