

Młoda kapusta z koperkiem



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koper świeży	1 szt
cebula	1 szt
ocet	3-4 łyżki
sól	
pieprz	
olej do smażenia	
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy drobno , wrzucamy do garnka i zalewamy wodą solimy i gotujemy do miękkości . Młodą kapustkę gotujemy krótko .Odcedzamy i wrzucamy ponownie do garnka , koperek myjemy w zimnej wodzie siekamy dodajemy do kapusty , cebulke obieramy siekamy i dodajemy całość dusimy chwilę . Doprawiamy do smaku octem solą i pieprzem . Podajemy na ciepło lub zimno .