

Ziemniaki w surówce z młodej kapusty



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło

sól

główka młodej kapusty

kilka ogórków małosolnych

kwaśna śmietana

szczypiorek

koperek

ziemniaki młode

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach w osolonej wodzie. Kapustę drobno szatkujemy, posypujemy solą i mocno dociskamy w misce, aż kapusta zmięknie. Ogórki kroimy w kostkę i dodajemy do młodej kapusty. Ugotowane ziemniaki po odcedzeniu posypujemy wiórkami startego masła a po chwili łączymy z przygotowaną wcześniej surówką. Całość polewamy kwaśną śmietaną, doprawiamy ewentualnie solą i posypujemy posiekanym koperkiem i szczypiorkiem.