kapusta po grecku



MONISIA1977

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	2 kg
marchew	3 szt
czosnek	3 zabki
seler	1/4
Papryka ostra mielona Prymat	1 szt
sól	2 łżki
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę szatkujemy marchewkę kroimy w plastry czosnek w cienkie plasterki selera w kostkę paprykę również wszystkie warzywa prócz papryki wkładamy do miski wsypujemy sól i ugniatamy aż zmiękną odstawiamy na 12 godzin dodajemy paprykę mieszamy i odciskamy zalewamy sokiem a kapusty wlewamy ok 1 cm oliwy zakręcamy i odstawiamy na 2-3 tygodnie