

## młoda kapustka



### WIKTORIA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>kapusta biała</b>                | 1 główka      |
| <b>kości wieprzowe</b>              | 0,5 kilograma |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>        | 4 łyżki       |
| <b>marchewka</b>                    | 1 sztuka      |
| <b>ocet</b>                         | 2 łyżki       |
| <b>woda</b>                         | 1,5 litra     |
| <b>ziele angielskie</b>             | 4 ziarna      |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | 3 sztuki      |
| <b>koperek</b>                      | 0,5 pęczka    |
| <b>cukier</b>                       | 1 łyżeczka    |
| <b>sól do smaku</b>                 | 1 szczypta    |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | 1 szczypta    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      młodą kapustę kroimy
- KROK 2      koper siekamy
- KROK 3      gotujemy wodę oraz kości i marchewki oraz ziele angielskie i liść laurowy na gotujemy wywar
- KROK 4      gdy mięso będzie już łatwo odchodziło od kości wyjmujemy je z wywaru aby ostygły , a wkładamy do niego poszatowaną kapustę

- KROK 5      gdy kości ostygną obieramy z nich mięso i kroimy drobno
- KROK 6      mięso dodajemy do kapusty
- KROK 7      następnie dodajemy koncentrat i wszystko dokładnie mieszamy, gotujemy chwilę
- KROK 8      dodajemy ocet
- KROK 9      doprawiamy cukrem, odrobiną soli i pieprzu
- KROK 10     na koniec dodajemy posiekany koper