

Znaleziono w kapuście :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

**4 małe białe kiełbaski (lub 2 większe) sparzone lub
pieczone, 3 szklanki drobno pokrojonej w paseczki białej
kapusty**

przyprawa uniwersalna

2 łyżki pokrojonego koperku

bulion drobiowy

1 kostka

olej z pestek winogron

1 łyżka

wędzonka

1/2 szklanki (drobno
pokrojonej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zalać wodą tak by ją przykryła .Dodać przyprawę „Moc koperku i pietruszki „ i Bulionetkę .Gotować odkrytą przez 20 minut. Odcedzić .Na patelni rozgrzać olej .Wrzucić wędzonkę i zrumienić .Dołożyć masło i kiełbaski .Smażyć 5 minut obracając kiełbaski .
Przełożyć wędzonkę z kiełbaskami do kapusty i dusić na małym gazie kolejne 15 minut . Wsypać koper .Doprawić do smaku pieprzem, szczyptą cukru. i Delikatem .
Podawać z ziemniakami z wody (najlepiej młodymi)