

młoda kapustka



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 główka kapusty

koperek świeży

szczypiorek z cebulką

pętko kiełbasy

paseczek wędzonki

kostka rosołowa

cukier

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Główkę kapusty szatkuję do dużej miski , dobrze płukam ,spażam . Po zapażeniu wkładam kapustę poszatowaną do garnka z małą ilością wody , dodaje kostkę , posiekany koperek , szczypiorek. Biorę się za krojenie kiełbaski i wędzonki , oraz cebulę. Smażę razem wszystko i posypuję różnymi przyprawami, pieprzę . Po usmażeniu wrzucam do kapusty wszystko , zalewam jeszcze wodą tak , aby się zakryła kapustka i niech się to wszystko gotuje . Przed końcem dodaje czubek łyżeczki kwasku cytrynowego i cukier , mieszamy. Zaprawiamy mąką z tłuszczem który został mi na patelni.