kiszona kapusta z jarzębiną



SORSHA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	kg
jarzębina	30 dkg
śliwki	30 dkg
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę drobno szatkujemy i solimy.jarzębinę parzymy wrzątkiem.śliwki drylujemy.w kamiennym naczyniu układamy na przemian kapustę i owoce,przesypując przyprawami.silnie ubijamy.nakrywamy talerzem i obciążamy.