

KAPUSTA Z KOPERKIEM



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koper włoski	2 łyżki
ocet winny	3 łyżki
bekon	200 g
kapusta biała	1 główka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obrać z wierzchnich liści, oczyścić, umyć, poszatковать. Bacon pokroić na plastry, przesmażyć. Do bekonu dodać kapustę, podlać wodą, dodać przyprawy i gotować do miękkości.

- * kapusta biała 1 główka
- * 200 g
- * ocet winny 3 łyż
- * koper włoski 2 łyż
- * pieprz
- * sól