

Kapusta z grzybami na zimę



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew starta na tarce	1 kg
gąski zielone lub żółte, obgotowane	1 kg
nasiona kopru	1 łyżka
sól	170 g
Owoc jałowca cały Prymat	1 (suszony)
kapusta biała	8 posiekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wystudzone grzyby pokrajać w paski, dodać do kapusty i marchwi, dodać przyprawy, wymieszać. Ubić w garnku lub w słojach i zakwasić.