

## kapusta po mojemu



**AGNIESZKA172**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>kielbasa zwyczajna</b>	1 pętka
<b>boczek parzony</b>	4 plastry
<b>kapusta biała</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody wrzucam kość wieprzową, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Kapustę posatkować, obrać marchew i zetrzeć na grubych oczkach, wrzucić do garnka. Wstawić na średni ogień. Kielbasę i boczek pokroić w kosteczkę i wrzucić do kapusty i wymieszać. Gotować do miękkości kapusty. Na koniec doprawić Kucharkiem lub Vegetą. Zagęścić mąką posypując na wierz i mieszając. Całość posypać obficie koperkiem. Smacznego.