

kapusta czerwona



ANNA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 kg czerwonejk kapusty

1 kg cebuli

szklanka octu 10%

szkl. cukru

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

woda 2,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę i cebulę pokroić nasolić zostawić na 12h. zalewę zagotować. kapustę zalać zalewą gotować 30min po czym włożyć do słoików i lekko zagotować