

kwaszona kapusta z jabłkami



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	5 szt
sól	
nsiona kminku, kopru, liście laurowe	
jabłka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę poszatkować i włożyć do dużego słoja. Sól na 1 kg kapusty 1 łyżka. Kapustę wymieszać z przyprawami i przełożyć jabłkami. Wierzch obciążyć. Zostawić w tem. pokojowej na 3 dni. Po tym czasie wynieść w chłodne miejsc. po ukiszeniu jabłka nadają się jako samodzielne danei do pożycia