

kapusta zasmażana



IZAPOZDRO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1- 2 kg kapusty kiszonej

1 kostka masła

20 dag rodzyneków

sól, pieprz, cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę pokroić, wrzucić do garnka, zalać wodą, gotować do miękkości, wrzucić suszone grzyby, później rodzyнки, sól, pieprz, pod koniec gotowania kostkę masła i cukier, ma być słodkie