

Kapuśniak z młodej kapusty



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta młoda	1 główka
bulion warzywny	1,5 litra
śmietana	200 ml
koperek	1 pęczek
cebula	1 sztuka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kroimy, zalewamy bulionem, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i gotujemy do miękkości. Rozprowadzamy śmietanę w kapuśniaku, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy posiekany koperek.