

Kapusta młoda

data aktualizacji: 2024.05.15 autor: Redakcja



Składniki: kapusta młoda, marchewka młoda, kostka rosółowa, koperek, szczypiorek, 20 dag kiełbasy cienkiej, sól, pieprz.

Wykonanie: Kapustę poszatkować i wrzucić do gotującej się wody. Chwilę pogotować aż kapusta trochę zmięknie. Odcedzić (część wody z kapusty zostawić). Do kapusty dolać trochę wody z gotowania, włożyć kostkę rosółową i startą marchewkę. Chwilę gotować razem. Kiełbasę pokroić w kostkę, przesmażyć na patelni i dodać do kapusty. Wymieszać. Do kapusty dodać pokrojony szczypiorek i koperek, doprawić i pogotować jeszcze chwilę.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35904-kapusta-mloda>