

Kapusta kiszona z kminkiem

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 50 dag kapusty kiszonej,, 1 mała marchewka
- odrobina kminku, 2 łyżki oleju
- pieprz, 1 cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Kapuste płuczemy(jak jest za bardzo kwaśna)szatkujemy,marchewkę ścieramy na gróbych oczkach,cebule kroimy w kostkę,dodajemy kminek oraz olej.Wszystko dokładnie mieszamy i przyprawiamy do smaku.Najlepiej smakuje z większą ilością pieprzu.

Twoje notatki do przepisu: