

Młoda kapusta z szczypiorkiem i koperkiem



Autor: **Ewus71**

Przepisów: **152** Ocena: **4203**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kapusta
- smalec lub margaryna
- cebula
- przyprawy : sól, cukier, pieprz ocet lub cytryna
- szczypiorek , koperk

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować ,posolić ,popieprzyć,,pocukrować ,wymieszać i odstawić na 10 minut -15 minut aby się zmorzyła .
Cebulkę podsmażyć na tłuszczu następnie ,kłaść zmożoną kapustę do podsmażonej cebulki i próżyć do miękkości
Na koniec dodać ocet lub sok z cytryny , szczypiorek i koperk jeśli potrzeba, jeszcze doprawić do smaku .

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: