

Młoda kapustka

Autor: **Futka**Przepisów: **987** Ocena: **27087**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mała główka młodej kapusty
- Pęczek świeżego koperku
- 4 szalotki
- Cienka kiełbasa np. podwawelska
- Sól
- Pieprz
- Olej rzepakowy (do smażenia)
- Łyżka jogurtu

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę drobno szatkujemy, koperek siekamy, wkładamy do garnka, podlewamy lekko wodą i gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem.

Szalotkę i kiełbasę kroimy w kostkę, podsmażamy na odrobinie oleju, dodajemy do garnka i gotujemy do momentu aż kapustka będzie miękka.

Na koniec doprawiamy wszystko solą i świeżo zmielonym pieprzem oraz zaprawiamy całość odrobiną jogurtu. Gotujemy jeszcze przez chwilę przez około 2-3 minuty.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: