



przepisy.pl

Młoda kapusta z koperkiem



Składniki:

- młoda kapusta - 0.5 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- gęsta kwaśna śmietana - 3 łyżki
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- woda - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę posiekaj, wrzuć do dużego garnka i podlej szklanką wody. Dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr i duś pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka.
2. Do garnka dodaj śmietanę, masło, posiekany koperek. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze około 4-5 minut, mieszając co jakiś czas. Jeśli chcesz przygotować potrawę z całej główki kapusty, która waży około 700-800 g, musisz użyć 2 kostek Rosołu z kury Knorr.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl