

Młoda kapusta z koperkiem i kiełbasą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 3-4 h

Przygotowanie :

Krok 1- Poszatkować kapustę, marchewkę pokroić w kostkę, kiełbasę i boczek pokroić na plasterki (można podsmażyć).

Krok 2 - Całość przemieszać i włożyć do misy wolnowaru.

Krok 3 - Wlać półtorej szklanki wody, dodać przyprawę, gotować w trybie „HIGH” przez 3-4 godziny.

Krok 4 - Pod koniec gotowania dodać posiekany koperek.