



KASZANKA Z KAPUSTĄ I CEBULĄ

SKŁADNIKI

KASZANKA SWOJSKA JBB

300 G KISZONEJ KAPUSTY

2 CEBULE

PIEPRZ I SÓL

OLEJ DO PODSMAŻENIA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KAPUSTĘ KISZONĄ UGOTUJ DO MIĘKKOŚCI. CEBULĘ POKRÓJ W PIÓRKA I PODSMAŻ NA OLEJU, DOPRAWIAJĄC SOLĄ I PIEPRZEM. NA FOLII ALUMINIOWEJ UŁÓŻ UGOTOWANĄ KAPUSTĘ KISZONĄ, PODSMAŻONĄ CEBULĘ I KASZANKĘ. ZAWIŃ FOLIĘ ALUMINIOWĄ I GRILLUJ DO MIĘKKOŚCI KASZANKI.