



DUSZONA KAPUSTA

Sposób przygotowania:

Boczek pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na smalcu. Koperek umyć i drobno posiekać. Do garnka wlać wodę, wrzucić kapustę, podsmażony boczek i koperek, dusić na wolnym ogniu. Przyprawić pieprzem i solą do smaku. Przepis na 2 porcje, czas przygotowania 30 minut

Składniki:

Fit&Easy kapusta biała 300 g
Boczek wędzony 100 g
1 łyżka smalcu
Pęczek koperku
½ szklanki wody
Sól i pieprz do smaku