

Młoda kapusta

Tradycyjne danie

 Czas na High: 1,4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- cebula, 2 szt
- masło, 2 łyżki
- marchew, 2 szt
- kapusta młoda, 0,5 szt
- sól, łyżeczka
- cukier, łyżka
- cytryna, ½ szt
-



Wykonanie:

Obraną cebulę pokrój w pióra, marchew zetrzyj na tarce. Kapustę umyj, pozbądź się głąba i poszatkuj. Warzywa włóż do wolnowaru Crock-Pot z masłem. Następnie dodaj cukier i sól – wymieszaj. Zamknij pokrywę, ustaw program high i gotuj przez 1.40 min. Po czasie zmieszaj z sokiem z cytryny i posyp siekanym koperkiem.

Złote myśli

- jeżeli brakuje ci mięsnego akcentu, dodaj pokrojony w kostkę i przesmażony boczek lub słoninę.