





Kapusta z jarmużem i marchewką

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta biała - 1/2 kg
jarmuż - 3-4 kilka listków
marchewka - 1 szt.
por średni - 1 szt.
jabłko - 1 szt.

koperek - 1 pęczek
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sok z cytryny - do smaku
olej lub oliwa - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta z jarmużem i marchewką z dodatkiem koperku to bardzo smaczny i łatwy do zrobienia dodatek do obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę i liście jarmużu umyć i poszatkować.

KROK 2: Oczyszczony por pokroić w krążki. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki włożyć do garnka, zalać odrobiną wody i gotować około 10 minut.

KROK 3: Następnie wsypać posiekany koperek i gotować do miękkości warzyw.

KROK 4: Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na grubej tarce, połączyć z kapustą, doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, oliwą, olejem z orzechów lub winnym octem, wymieszać.