




Kapusta z koperkiem, papryką i dynią

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

kapusta biała - 1 kg

papryka - 1 szt.

dynia - 25-30 dag

koperek siekany - 3 łyżka

sok z cytryny - do smaku

sól - do smaku

masło - 5 dag

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę poszatkować, włożyć do garnka, zalać wodą, dodać odrobinę soli i ugotować do miękkości.

KROK 2: Paprykę i obraną dynię oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło, wsypać pokrojoną paprykę i dynię, podsmażyć, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 3: Z miękkiej kapusty odlać wodę, dodać koperek, paprykę z dynią, przyprawić do smaku pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać.