



Кисело зеле със свински ребърца “Зимна магия”



Продукти: ОКОЛО 2 КГ. КИСЕЛО ЗЕЛЕ, ОКОЛО 1 КГ. СВ. РЕБЪРЦА, ОКОЛО 50 ГР. СВ. МАС, 1 Ч.Ч. ВОДА, ЧЕРВЕН И ЧЕРЕН ПИПЕР НА ВКУС.

Приготвяне: Зелето се нарязва. Ребърцата се разпределят на порции. Овкусяват се добре. В Крок-Пота се реди: зеле, свинска мас, ребърца. Най-горния ред се завършва със зеле и св. мас. Залива се с водата. Крок-Пота се включва на High и след 6 часа аромата във въздуха Ви подсказва за една приказна „Зимна магия“.

АКО ВСЕ ОЩЕ НЯМАТЕ КРОК-ПОТ, РЕЦЕПТАТА МОЖЕ ДА СЕ ИЗПЪЛНИ И В ГЛИНЕН СЪД!!!