



Капуста белокачанная с соусом



На 0 г	Калории 0	Белки 0.0	Жиры 0.0	Углеводы 0.0
На 100 г	Калории 48.5	Белки 1.8	Жиры 1.9	Углеводы 6.2

Ингредиенты

Капуста белокачанная - 300 граммов
Маргарин «Экстра» - 5 граммов
Соус молочный - 50 граммов

Процент потерь по массе: 0 %

Инструкция по приготовлению

1. Капусту нарезают крупными шашками затем кладут в посуду слоем не более 5 см припускают в небольшом количестве воды с добавлением жира. При приготовлении капусты с соусом припущенную капусту заправляют соусом молочным и прогревают.

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifiguru.ru