

Kapuśniak – czerwony diabeł



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18187**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g wędzonego boczku
- 1 srtak czerwonej papryki
- 2 cebule
- olej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- ostra mielona papryka
- ocet jabłkowy
- 750 ml bulionu warzywnego
- puszka pomidorów
- 500 g kiszonej kapusty
- sól
- pieprz
- pieprz cayenne

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę oczyściłem, pokroiłem w cienkie paski, cebule w pół talarki. Boczek w kostkę. Wszystko razem podsmażyłem kilka minut na niewielkiej ilości oleju. Dodałem koncentrat i paprykę w proszku, chwilę przesmażyłem, dodałem ocet, bulion, pomidory i pokrojoną kapustę. Doprawiłem solą, pieprzem, pieprzem Cayenne. Gotowałem do miękkości kapusty.



Twoje notatki do przepisu: