

Młoda kapusta



Autor: **bianeczkaa**
Przepisów: 6 Ocena: 8



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- młoda kapusta, 2 małe główki
- marchewka, 1 duża
- pęczek kopru, 2 szt.
- kiełbasa wedle uznania, ok 0,5 kg
- liść laurowy, ziele angielskie, .
- sól pieprz, ,
- koncentrat pomidorowy mały słoiczek

Sposób przygotowania:

- 1 Myjemy i szatkujemy kapustę, grubość według uznania, ja lubię nie za cienko. Wrzucamy do ok 0,5 l wody z solą i gotujemy.
- 2 Marchew obieramy, kroimy w talarki lub połówki talarków, tak samo postępujemy z kiełbasą. Dodajemy do kapusty. Drobno siekamy koper i dodajemy razem z przyprawami do kapusty. Na koniec dodajemy koncentrat
- 3 Gotujemy na małym ogniu ok 40 min. Podajemy według uznania, ja najchętniej z młodymi ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: