

Młoda kapusta na gęsto.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1529** Ocena: **20768**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- młoda kapusta 2 główki
- marchew 3 szt.
- korzeń pietruszki 1 szt.
- szynka wieprzowa 20 dag
- ćwiartki z kurczaka 2 szt.
- Koperek
- Natka pietruszki
- sól do smaku
- pieprz ziółowy do smaku
- pasta rosołowa 1 łyżka
- czosnek 2 ząbki
- kminek mielony do smaku
- kasza pęczak 2 łyżki
- bulion mięsny 200 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte i oczyszczone mięsa gotujemy 30 minut we wrzącej osolonej wodzie. Ugotowane mięsa wyjmujemy i studzimy. W między czasie obieramy marchew, pietruszkę i kroimy kapustę. Do oddzielnego garneczka wlewamy 200 ml bulionu, dodajemy pastę rosołową, kaszę pęczak, pokrojone w plasterki marchew i pietruszkę oraz pokrojoną kapustę. Gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem 30-40 minut.
- 2 W między czasie oddzielamy mięso od kości i kroimy w większą kostkę. Pokrojone mięsa i czosnek dodajemy do gotującej się kapusty. Przed końcem gotowania doprawiamy do smaku przyprawami.
- 3 Podajemy z pieczywem lub ugotowanymi ziemniakami na gorąco.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: