

Młoda kapusta z kielbasą i boczkiem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25555**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kapusta młoda biała 1 głowa 1,5 kg
- grube parówki 3 szt. (domowy wyrób)
- boczek wędzony 10 dag
- marchew 1 szt.
- natka pietruszki 1 pęczek
- koper młody 1 pęczek
- lubczyk 3 gałązki
- Sól
- Pieprz ziołowy
- papryka czerwona suszona
- przecier pomidorowy 150 ml
- sok z kiszonej kapusty 250 ml
- woda 1 litr
- domowa pasta rosołowa 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 W litrze wody z pastą rosołową gotujemy pokrojony w kostkę boczek, parówki i marchew. Gotujemy kilka minut i dodajemy pokrojoną w paski młodą kapustę, lubczyk i pokrojoną natkę pietruszki z koprem. Gotujemy do miękkości kapusty. Podczas gotowania doprawiamy do smaku sokiem z kiszonej kapusty i przyprawami, solą, pieprzami, mieloną papryką i na koniec dodajemy przecier pomidorowy. Mieszamy wszystkie składniki, gotujemy jeszcze kilka minut i kończymy gotowanie.
- 2 Ugotowaną kapustę podajemy z chlebem lub ugotowanymi młodymi ziemniakami. Ugotowaną kapustę możemy również za pasteryzować w słoiki. Słoiki pasteryzujemy 15 minut w 100 stopniach Celsjusza. Tak za pasteryzowane słoiki z kapustą możemy śmiało przechować w lodówce miesiąc czasu.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: