

Młoda kapusta z kiełbaskami

Autor: **wjosna**Przepisów: **249** Ocena: **2845**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 łyżki oleju
- 1 cebula
- 1 główka młodej kapusty
- 1 marchewka
- sól, pieprz
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 300 g surowych kiełbasek (ja miałam cielęco wieprzowe)
- pęczek koperku

Sposób przygotowania:

- 1 Ceulę posiekać, marchewkę zetrzeć, kapustę pokroić w drobne kawałki. W garnku rozgrzać olej, dodać cebulę i przesmażyć 5 minut, dodać marchewki, smażyć kolejne kilka minut i dodać kapustę. Mieszając przesmażyć kapustę ok 10 minut aż trochę zmięknie. Zalać kapustę wodą (powinno być jej trochę mniej niż powierzchnia kapusty). Gotować 20 minut. Dodać koncentrat, posolić, popieprzyć, całość dobrze wymieszać. Gotować 5 minut, dodać kiełbaski i gotować 10 minut. Na koniec wmieszać koperek.

Twoje notatki do przepisu: