

Pyszny kociołek

Autor: **rossi**Przepisów: **15** Ocena: **182**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- po 1 żółtej, czerwonej i zielonej papryce
- 1 cebula
- 500 g ziemniaków
- 250 g kabanosów lub cienkiej kiełbasy
- łyżka oleju
- łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- 150 ml przecieru pomidorowego
- łyżka koncentratu pomidorowego
- 500 g kiszonej kapusty
- 2 ząbki czosnku
- 1 litr wody
- 250 g pomidorków koktajlowych
- sól, pieprz,
- 2 liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Papryki i cebulę kroimy w kostkę. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Kabanosy kroimy w plastry. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę.
- 2 w dużym garnku rozgrzewamy i zrumieniamy kabanosa. Dodajemy cebulę, czosnek, paprykę, ziemniaki i podsmażamy. Oprószamy słodką papryką, zalewamy 1/2 litra wody, dodajemy przecier z koncentratem, dodajemy odcisniętą kapustą.
- 3 Czekamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze 20 minut. Pomidorki koktajlowe kroimy na połówki i dodajemy do garnka. Doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: