

Potrawka z kapusty



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pół główki kapusty

kilka skrzydełek

dwie marchewki

kilka ziemniaków

olej do smażenia

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

majeranek

sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka podsmażamy na rumiano. Dodajemy pokrojoną w plastry marchewkę, podlewamy wodą, dodajemy przyprawy. Wkładamy poszatkiowaną kapustę, zalewamy wodą. Dusimy do miękkości mięsa i kapusty. Wyjmujemy skrzydełka i wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki. Obieramy mięso i dodajemy do potrawy. Zamiast skrzydełek możemy też użyć żeberek. Gdy ziemniaki są miękkie, potrawka jest gotowa.