

## Przekładaniec Mięсно Warzywny

**MAGDALENA100**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2
<b>marchewka</b>	4
<b>seler</b>	Połówka
<b>ziemniaki</b>	750g
<b>por</b>	1
<b>natka pietruszki</b>	1
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>kapusta włoska</b>	1 średnia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę. Cebulę, marchew, seler i ziemniaki obrać, seler oczyścić. Cebulę i por pokroić w krążki, ziemniaki w kostkę. Liście pietruszki oskubać. Kapustę podzielić na ćwiartki i pokroić w paski, usunąć głąb.

Oliwę wlać do garnka. Mięso, warzywa, ziemniaki i natkę pietruszki układać warstwowo. Każdą warstwę doprawić do smaku solą i pieprzem. Ostatnią warstwę powinna stanowić kapusta.

Dodać bulion, gotować 80 minut na małym ogniu pod przykryciem.