

Sołtysa jadtło



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1/2 kg
ziemniaki	2 średnie
marchewka	1
cebula	1
papryka	mała
pomidory	2 średnie
Liść laurowy suszony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
majeranek	łyżeczka
curry	szczypta
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
olej	3 łyżki
sól	
pieprz	
bulion	2i 1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę odcisnąć, warzywa oczyścić. Cebulę posiekać, paprykę i marchew pokroić w kostkę, ziemniaki pokroić w dużą kostkę. W garnku rozgrzać olej, dodać cebulę, marchew i przyprawy (bez listka), smażyć, mieszając ok. 1 minuty. Dodać kapustę, podsmażyć, wlać 2 i pół szklanki bulionu, dodać pokrojone pomidory i listek laur. Dusić ok. 35 min. Po tym czasie dołożyć ziemniaki i paprykę, gotować następne 20 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.

