

Kapusta z mięsem wg Zorki tureckiej bułgarki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka kapusty (młodej albo białej)

kg łopatki (ale może by inne mięso gulaszowe

cebula

ząbki czosnku

2-3

pieprz

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Liść laurowy suszony Prymat

2 ziela angielskie

**przyprawa np. do karczku albo steku lub drobiu każda taka do mięs się nadaje,
czasami**

dodaje trochę przyprawy gotowej do dań z kapusty i bigosu

olej

bulion

1 l

Papryka ostra mielona Prymat

koncentrat pomidorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis od Zorki tureckiej bułgarki która mnie tu w polsce nią ugostiła i nauczyła.

Kapuste szatkuję raczej grubo niż drobno. Łopatkę kroję na kawałki tak jak na gulasz ale też nie na małe. Mają być fajne kawałki mięsa. Rozgrzewam olej wrzucam na gorący tłuszcz mięso, obsmażam, dodaje posiekana cebula i przeciśnięty czosnek, przyprawiam szczególnie dużo papryką słodką a tylko trochę ostrą, ma być kolor lekko czerwony, chwilę to mieszam, duszę, aż pojawi się fajny sos z mięsa, podlewam bulionem i dusimy jakieś pół godziny. W międzyczasie robię pomidorowy sos. Na patelni karmelizuję przecier, podlewam stopniowo wywarem z garnka z mięsem, przyprawiam pieprzem, papryką, oregano, vegetą, papryką ostrą, i odrobiną cukru. Ma być mocno pomidorowo-ziołowy właściwie jak do spaghetti. Przelewam gotowy sos do mięsa. Dodaje kapustę, mieszam, przykrywam i dalej duszę aż mięso całkowicie będzie miękkie a kapusta też. Jeśli trzeba to w trakcie tego duszenia można uzupełnić wodę lub dolać bulionu. Ja także jeszcze przyprawiam, szczególnie papryką i żeby podkreślić charakter dodaje trochę tych gotowych przypraw np. do steku czy karkówki. Połączenie tego daje właśnie ten specyficzny smak. Gdy robiła to Zorka - autorka przepisu - dawała ich jakąś pastę paprykowo-pomidorową z ziołami. Ona właśnie sprawiała że to był ten smak. Ja metoda prób i błędów właśnie doszłam że te mieszanki przypraw wraz z sosem pomidorowym zastępują ten smak. Potrawa ma być tylko lekko pikantna. Jak ktoś lubi bardziej to oczywiście można doprawić czymś ostrzejszym. Ja robię tę potrawę dzień wcześniej gdyż jak się przez noc przegryzie to następnego dnia jest jeszcze lepsze. Konsystencja ma być gęstego gulaszu (lub bigosu) a nie rzadkiego kapuśniaku.

Myjemy go jako tzw. danie jednogarnkowe na obiad. Z reguły z takiej ilości na 4 osoby jest przez 2 dni jedzenia. Moja rodzinka woli to nawet bardziej niż bigos i sprawdza się przez cały rok. Zimą rozgrzewa, latem świetnie komponuje się jako ciepłe danie na zakończenie grilla ze znajomymi.