

Przekładaniec Mięсно Warzywny



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2
marchewka	4
seler	Połówka
ziemniaki	750g
por	1
natka pietruszki	1
oliwa	3 łyżki
kapusta włoska	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.

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