

Pyszna kapustka



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusty	1 główka
pieczarek	60-70 dag
cienkiej kiełbasy	40 dag
suszonych grzybków	4 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
cebuli	1 szt
sól, pieprz	do smaku
koncentratu pomidorowego	2-3 łyżeczki
mąki	1-2 łyżki
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić kapustę z wierzchnich liści, poszatковать. Żeberka podzielić na mniejsze kawałki i razem z kapustą włożyć do garnka. Zalać wodą, dodać liść laurowy i gotować. Suszone grzybki wypłukać w ciepłej wodzie, posolić. Kiełbasę pokroić w plasterki i podsmażyć na oleju. Dodać pokrojoną w piórka cebulę. Chwilę podsmażyć, oprószyć mąką, wymieszać i dodać do kapusty. Wyjąć kilka żeberek, obrać i wrzucić mięso do garnka. Dodać koncentrat. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Pod koniec gotowania wyjąć liście laurowe.