

Młoda kapusta z wołowiną



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 gram
kukurydza w puszcze	1 puszka
pieczarki	300 gram
młoda kapusta	1 sztuka
olej	do smażenia
cebula	1 sztuka
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	1 szczypta
sól	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dolną, białą część cebuli kroimy w półplasterki i rumienimy na oleju. Kapustę szatkujemy i dodajemy do cebuli.
- KROK 2 Delikatnie podlewamy ją wodą i smażymy do miękkości. W trakcie smażenia doprawiamy do smaku. Pokrojone w plasterki pieczarki przysmażamy na oleju i doprawiamy smaku.
- KROK 3 Na oddzielnej patelni przysmażmy mięso, dodając do niego przeciśnięty przez praskę czosnek. Do przysmażonego dodajemy pieczarki oraz odsączoną z zalewy kukurydzę.
- KROK 4 Połączone składniki łączymy z kapustą. Całość razem podgrzewamy i doprawiamy do smaku. Pod koniec do dania dodajemy drobno pokrojony szczypior z cebuli. Gotowe.