

## Słodka kapusta z parówkami



**EMILIA22**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta</b>	1 szt
<b>parówki</b>	3 szt
<b>kostka rosółowa</b>	1 szt
<b>kostka mięsna</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat</b>	do smaku
<b>ziele angielskie</b>	4 kulki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę myjemy, kroimy i wrzucamy do garnka. Zalewamy ją 1 litrem wody. Dodajemy pokrojoną marchewkę i przyprawy. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy pokrojone w talarki parówki, usmażone dodajemy do kapusty. Gotujemy do chwili, aż będzie miękka.