Pekinka duszona z jabłkiem

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka kapusty pekińskiej	1
dkg kiełbasy albo wędzonki	15
duża marchewka	1
duuuża antonówka (moja miała ponad 0,5 kg!)	1
pomidory gruntowe	2
łyżki koncentratu pomidorowego	2
pęczek koperku	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	2-3
łyżeczki ziarenek kminku	1/2
łyżeczce cukru, soli, mielonego pieprzu	po 1
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słodko-kwaśna, doskonała jako samodzielne danie np. z pieczywem albo dodatek do mięsa.

Kiełbasę/wędzonkę pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać, posiekać. Marchew i jabłko obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Kapustę grubo poszatkować. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Kiełbasę wrzucić na rozgrzaną patelnię, zrumienić, dodać cebulę, zeszklić, potem dodać marchew i jabłko, smażyć kilka minut, przełożyć do garnka, dodać kapustę, kminek, liść laurowy i ziele angielskie, wlać ok. 1 szkl. wody, dusić 5 min. aż kapusta lekko zmięknie. Następnie dodać pomidory i resztę przypraw, dusić kolejne 5-10 min., ew. dodać koncentrat. Na koniec wsypać posiekany koperek, zdjąć z ognia. Ja nie zasmażam, ale można to zrobić jeśli ktoś tak woli. Kapusta pekińska szybko się gotuje i trzeba uważać żeby jej nie rozgotować.