

MŁODA KAPUSTA Z POMIDORAMI

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

- 1 główka / młodej kapusty
- 2 sztuki / młodej marchewki
- 1 sztuka / cebuli
- 1 sztuka / pomidora malinowego
- 250 ml / passaty pomidorowej
- 1 l / bulionu drobiowego
- 1 pęczek / kopru
- 2 liście / laurowe
- 4 ziarna / ziela angielskiego
- ½ sztuki / cytryny
- ½ łyżki / masła klarowanego
- ½ łyżeczki / cukru
- Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Marchewkę obieramy i ścieramy na tarce na grubych oczkach. Kapustę pozbawiamy zewnętrznych liści, myjemy a następnie szatkujemy. Z cytryny wyciskamy sok. Koper myjemy i drobno siekamy. Pomidora sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę.

W garnku rozpuszczamy masło klarowane. Na rozgrzane masło wrzucamy cebulę. Gdy się zeszkli wrzucamy startą marchewkę i chwilę smażyjemy, ok. 2 min. Następnie dodajemy poszatkowaną kapustę. Całość zalewamy

LISTA ZAKUPÓW

- Główka kapusty
- 2 marchewki
- Cebula
- Pomidor malinowy
- Passata pomidorowa
- Pęczek kopru
- Cytryna

bulionem, wrzucamy liście laurowe i ziele angielskie. Doprawiamy solą i pieprzem. Kapustę gotujemy 10 min. od czasu do czasu mieszając. Po tym czasie dorzucamy pokrojonego pomidora i passatę pomidorową. Dodajemy cukier, sól oraz pieprz. Gotujemy kolejne 10 min. Tuż przed końcem dorzucamy posiekany koperek.

Tak przygotowana młoda kapusta doskonale smakuje z ugotowanymi młodymi ziemniakami i koperkiem.