

Łopatką w kapuście

data aktualizacji: 2020.12.03 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 60 dag łopatki wieprzowej
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- przyprawa do kebabu
- kostka rosołowa
- 2 ząbki czosnku
- papryka ostra i słodka
- marchew
- pietruszka
- szklanka wody
- 50 dag kapusty białej

Mięso kroimy w kostkę, smażymy na rumiano na 2 łyżkach oleju, dodajemy pokrojoną cebulę, czosnek i przyprawy. Podlewamy wodą z rozpuszczoną kostką rosołową i dusimy 30 minut. Kapustę

szatkujemy, a warzywa ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do mięsa dodajemy kapustę, a gdy zmięknie warzywa i dusimy 30 minut. Doprawiamy do smaku. Podajemy z ryżem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37516-lopotka-w-kapuscie>