



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » На второе » Свинина, тушенная с капустой

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Свинина, тушенная с капустой

4 октября 2011 14:52 · <https://open-cook.ru/recipes/svinina-tushenaya-s-kapustoj>



Мужчины любят мясо, а вот капусту не жалуют. Если соединить два этих продукта, получится очень вкусный ужин. Поверьте, самый привередливый человек останется довольным.

Необходимые продукты:



- 300-400 гр свинины
- 1 средняя морковь
- 2 средних или несколько маленьких помидоров
- 1 зубчик чеснока
- 200-300 гр капусты белокочанной
- 1 казан

Режем мясо на небольшие кусочки:



Раскаляем казан и наливаем 2 столовых ложки растительного масла. Когда масло разогреется добавляем мясо, обжариваем на среднем огне.



Когда мясо станет серого цвета начнет поджариваться, добавляем чеснок:



Нарезаем капусту на мелкие и тонкие ломтики:



Почувств дурманящий запах чеснока, отправляем нашу капусту к мясу и тушим минут 10:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Морковку натираем на крупной терке, помидоры мелко рубим:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Через 10 минут после воссоединения капусты и мяса, отправляем морковь и помидоры в казан, солим и перчим:



ореп-cook.ru · Открытая кухня Анны Нечаевой

Помешивая, тушим до готовности, т.е. пока капуста станет мягкой:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

При желании можно добавить щепотку сушеных трав, у меня была смесь прованских трав:



Получившаяся вкуснятина хорошо сочетается с Блинами с кабачками

Приятного аппетита!

