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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Капуста, тушеная с колбасками

8 августа 2012 12:46 · https://open-cook.ru/recipes/kapusta-tushenaya-s-kolbaskami



Рецепт для тех, кто любит колбаски.

На 2 порции понадобится:

- 500 гр свежей белокачанной капусты
- 200 гр копченых колбасок
- 3 ст.л. растительного масла
- 2/3 стакана воды
- 1 ст.л. томатной пасты
- соль, перец молотый

Для тушения капусты нам понадобится кастрюлька.

Капусту нарезаем тонкой соломкой:



А колбаску нарезаем кружочками:



В кастрюльке разогреваем масло, обжариваем капусту минуты 4:



Затем добавляем воду и тушим на среднем огне до слегка коричневого цвета, минут 10. Потом добавляем колбаски и тушим еще минут 5-7:



Теперь добавляем томатную пасту, тушим под закрытой крышкой минут 5-7:



Получаем необыкновенную вкуснятину. Я посыпала тарелку с капустой мелко нарубленной кудрявой петрушкой:



Приятного аппетита!







Комментарии: 5

Марина # 15:55 23.10.2012

а с квашенной капустой получиться такое?)

Анна Нечаева # 15:56 23.10.2012

Получится. Но перед приготовление нужно промыть квашенную капусту и готовить совсем недолго.

Гость # 04:27 13.03.2013

сейчас попробую приготовить

Алена # 11:30 8.04.2016

А можно использовать охотничьи колбаски?)

> **Анна Нечаева** # 11:49 8.04.2016
>
> можно))