

Gulasz z kapusty

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pikantne danie

Czas przygotowania: 70 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 20 PLN

Kaloryczność: 220 kCal

Potrzebne składniki:

- biała kapusta - 1 kg
- salami - 100 g
- cebula - 2 szt.
- olej rzepakowy - 1 łyżka(i)
- rosół wołowy - 300 ml
- kminek - 1/2 łyżeczka(i)
- ocet z białego wina - 2 łyżka(i)
- kwaśne jabłka - 2 szt.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Zdjąć wierzchnie liście kapusty, usunąć głąb. Przekroić kapustę na połówki i pokroić w paski. Salami pokroić w kostkę. Obrać cebulę, pokroić w kostkę. Rozgrzać olej w dużym garnku i zeszklić na nim cebulę. Następnie dodać pokrojone salami i kapustę, dusić około 10 minut na dużym ogniu. Wlać rosół, dodać kminek, ocet i gotować na małym ogniu około 30 minut. Obrać jabłka, przekroić na połówki, usunąć gniazda nasienne i drobno pokroić. Dodać do kapusty i gotować jeszcze przez 15 minut. Przyprawić wszystko do smaku solą i pieprzem.

Jak podawać?

w miseczkach