



Składniki:

- kapusta biała - 250 gramów
- kiełbasa zwyczajna - 500 gramów
- ziemniaki obrane - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę szatkujemy, kiełbasę kroimy w kostkę lub półksiężycy (jak komu wygodniej), ziemniaki również w kostkę.
2. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy kapustę, podsmażamy 5 min, przierzucamy do garnka. To samo robimy z kiełbasą i ziemniakami. Kiedy mamy już wszystkie składniki w garnku dolewamy szklankę wody, dodajemy przyprawy i dusimy 20 minut na małym ogniu.
3. Opcjonalnie do smaku możemy również dodać dwie łyżki koncentratu pomidorowego. Taka ilość wystarcza na dwa duże dania. Smacznego!
4. Źródło: www.menustudenta.blogspot.com