



przepisy.pl

Duszona kapusta z kiełbaskami



Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 2 sztuki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 2 łyżeczki
- Rama Classic** - 2 łyżki
- włoskie kiełbasy świeże - 600 gramów
- ocet jabłkowy - 3 łyżki
- sok z jabłek - 300 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę. Poszatkuj kapustę. Na średnim ogniu rozgrzej 1 łyżkę margaryny. Dodaj cebulę i smaż przez 5 minut lub do momentu zarumienienia, mieszając. Dodaj kminek. Smaż przez 1 minutę lub aż do uzyskania odpowiedniego aromatu.
2. Dodaj kapustę, ocet, sok z jabłek, 1 litr wody. Żeby danie było idealnie doprawione dodaj 2 kostki Bulionu grzybowego na borowikach leśnych Knorr. Gotuj bez przykrycia przez 15 minut lub do momentu, gdy kapusta stanie się miękka i prawie płynna. Przełóż do miski. Przykryj, aby utrzymać temperaturę.
3. Smaż kiełbaski na 1 łyżce margaryny przez 10 minut lub do momentu aż będą rumiane. Przewracając je co jakiś czas. Kiełbaski podawaj wyłożone na kapuście.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl