



przepisy.pl

Łopatka duszona w kapuście

 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- marchewka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pietruszka - 1 sztuka
- biała kapusta - 50 dekagramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- łopatka wieprzowa - 70 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i oprósź Przyprawą do mięs Knorr. Cebulę i czosnek posiekaj. Wszystko podsmaż na oleju, oprósź pieprzem.
2. Rosół drobiowo-wołowy Knorr rozpuść we wrzątku i dodaj do mięsa. Duś 30 minut.
3. W tym czasie poszatkuj kapustę, marchew i pietruszkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
4. Warzywa dodaj do mięsa i duś kolejne 30 minut. Dopraw, jeżeli uznasz to za konieczne.

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