



## Kapuska

Kapuska



1 petit chou  
250 gr. de boeuf haché  
2 carottes  
2 oignons  
1 tasse à thé d'huile  
1 poignée de riz  
2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de pâte de piment rouge  
1,5 cuillère à thé de sel  
1,5 tasse d'eau

# Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez la viande. Faites cuire en mélangeant.

# Rajoutez des oignons coupés finement. Quand les oignons cuits, rajoutez les carottes et le riz.

# Rajoutez de la pâte de piment et de la pâte de tomates, puis rajoutez des choux bouillies avec du sel et de l'eau.

# Laissez cuire tous les ingrédients pendant 15 minutes puis retirez du feu.

# Ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez préparer ce plat sans bouillir les choux d'avance. Le temps de cuisson est prolongé dans ce cas.