



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Kapuska

Kapuska



1 cavola piccola
250 gr. carne macinata
2 carote
2 cipolle secche
1 bicchierino d'olio vegetale
1 manciata di riso
2 cucchiaini salsa di pomodoro
1 cucchiaino salsa di pepe
1,5 cucchiaini di sale
1,5 bicchieri d'acqua

- # Olio vegetale si mette nella pentola e dopo aver riscaldato si aggiunge la carne macinata e si arrossisce con mescolare.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate in fine e dopo aver cucinato le cipolle si aggiunge carota e riso.
- # Si aggiungono le salse . Poi si mescola e si aggiungono cavola mezza bollita insieme con sale.
- # Dopo aver cucinata tutti i materiali insieme per 15 minuti si levano dal fuoco.
- # Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Si porta al tavolo in caldo.