



Тушенная капуста

Kapuska



1 не большой велок капусты
250 гр. фарша
2 шт. моркови
2 луковицы
0,5 стакана подслн. масла
1 пригоршня риса
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. перечной пасты
1,5 ч. л. соли
1,5 стакана воды

- # Масло вылить в кастрюлю, на среднем огне немного разогреть и добавить фарш, помешивать.
- # Затем добавить мелко порезанный лук. Когда лук приготовится добавить порезанную кольцами морковь и рис.
- # После того как добавите томатную и перечную пасты, положить заранее сваренную до полуготовности мелко порубленную капусту. Добавить соль и воду.
- # Все вместе готовить 15 минут, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

Капусту заранее можно не варить, тогда увеличится время приготовления.