

Dušená kapusta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- zmrazená kapusta 1 balení
- Sádlo 50 g
- Cibule 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Sladká paprika 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu podlijeme malým množstvím vody nebo vývaru a pod pokličkou ji dusíme doměkka. Ihned přidáme i nadrobno nakrájenou osmaženou cibuli, sůl, pepř, papriku nastrohaný česnek. Dusíme nejvýše půl hodiny, podle chuti ještě dosolíme a podáváme se zapečeným párkem a s chlebem.