

Kopūstų troškinys su bulvėmis

Ingredientai:

Porcijų skaičius: 6

0.5 kopūsto (nedidelio)
500 gramų raugintų kopūstų
300 gramų mėsos (bet kokios)
4 karštai rūkytos dešrelės
2 morkos
2 svogūnai
100 gramų šalta rūkytos šoninės
1 saujelė džiovintų slyvų

2 šaukštai pomidorų padažo
2 skiltelės česnako
Pagal skonį druskos
Šiek tiek pipirų
Šiek tiek maltų kmynų
Šiek tiek lauro lapų
Šiek tiek malto muskato
Šiek tiek aliejaus

Darbo eiga

Paruošimo laikas: apie 30 min.

1. Keptuvėje įkaitiname aliejuje apkepiname kubeliais supjaustytą svogūną, stambiai tarkuotas morkas ir smulkiai sukapotą česnaką.
2. Mėsą supjaustome nedideliais kubeliais ir dedame į keptuvę su daržovėmis. Šiek tiek patroškiname, kad mėsa suminkštėtų. Kai suminkštės, dedame raugintus kopūstus.
3. Šiek tiek patroškinus, dedame šviežius smulkintus kopūstus, riekelėmis pjaustytas dešreles, kubeliais pasmulkintą rūkytą šoninę, pomidorų padažą, prieskonius, smulkintas slyvas.
4. Uždengiame keptuvę dangčiu ir troškiname dar apie 20-30 minučių. Labai skanu valgyti su virtomis bulvėmis.

