



Состав:

½ кочана капусты (примерно 500-600г)

1 крупная морковь

1 крупная луковица репчатого лука

1 ст.л. (с горкой) томатной пасты

соль

черный молотый перец

Рецепт тушеной капусты:

У капусты удалить пару верхних листьев. Капусту мелко нашинковать.

Лук репчатый и морковь очистить и промыть. Лук мелко порубить и обжарить на растительном масле. Морковь натереть на крупной терке, добавить к луку и готовить 2-3 минуты, после чего добавить сюда же нашинкованную капусту и перемешать.

Томатную пасту развести в стакане воды, тщательно перемешать и добавить к капусте. Сюда же влить еще 1 стакан воды, накрыть крышкой и готовить на среднем огне в течение 15-20 минут. После чего тушеную капусту следует посолить и добавить черный молотый перец по вкусу.

Приятного аппетита!