

Тушеная капуста с мясом и картофелем



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 150 г
- вода 300 мл
- капуста 600 г
- картофель 4шт
- морковь 1 шт
- перец черный молотый по вкусу
- растительное масло 2 ст.л
- свинина 300 г
- соль по вкусу



Приготовление

1. Моем и чистим корнеплоды и убираем верхние листья капусты. Промываем мясо и нарезаем небольшими кусочками.
2. Нарезаем морковь небольшими кубиками и шинкуем мелко капусту. Обжариваем морковь на небольшом количестве растительного масла, постоянно помешивая.
3. Добавляем мясо к моркови и обжариваем все вместе еще 10 минут.
4. Добавляем соль и перец по вкусу, вливаем 100 мл воды и тушим под крышкой около 20 минут.
5. Нарезаем картофель кубиками и добавляем его вместе с капустой на сковороду, добавляем еще 200 мл воды и тушим все вместе 15 минут до готовности овощей.
6. Добавляем мякоть томатов Roti и тушим еще 5 минут.
7. Для сервировки используем вашу любимую зелень (например, петрушку или укроп) и подаем на стол в горячем виде. Приятного аппетита!