
Kapusta pekińska duszona z warzywami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2702 razy.

SKŁADNIKI

- * duża cebula
- * 2 łyżki oleju
- * kapusta pekińska
- * 750 g pomidorów bez skórki z puszki
- * 3 ząbki czosnku
- * 2 łyżki płatków migdałowych
- * łyżka masła
- * sól, pieprz
- * 2 łyżki curry
- * pęczek natki

Cebulę obrać , posiekać , zeszklić na rozgrzanym oleju. Z kapusty usunąć głąb, pokroić na paseczki. Opłukać , osuszyć . Natkę umyć , pokroić . Czosnek obrać , posiekać , dodać do cebuli. Krótco poddusić . Dołożyć kapustę, dusić pod przykryciem 3 minuty. Przyprawić solą, pieprzem, curry. Dodać pokrojone pomidory. Dusić 10 minut na małym ogniu pod przykryciem.

Płatki migdałowe zarumienić na maśle na złoty kolor, wymieszać . Potrawę posypać natką i płatkami. Podawać z ryżem.

Źródło: Telegazeta TVP2