

---

# Kapusta pekińska duszona z warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2646 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