

Тушеная капуста с сосисками

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Kosshechka

Это простое но вкусное блюдо. Капуста долго томится на медленном огне и становится удивительно мягкой. Сосиски придают блюду нежный аромат копченостей.



Пошаговый рецепт как приготовить тушеную капусту с сосисками с фотографиями.

Нам понадобятся

- половина крупной капусты
- 3-4 сосиски
- пол луковицы
- 1 помидор
- ложка сметаны



Сосиски лучше использовать качественные , ведь они придадут весь вкус и аромат блюду .

Сосиски очистите , нарежьте кружочками и обжарьте с 2 сторон до образования румяной корочки.



Капусту нарежьте тонкими полосками. Добавьте к капусте нарезанный лук и соль . Хорошо помните капусту руками. Так капуста быстрее отдаст свой сок и ускорит время приготовления.



Добавьте капусте в сковородку к сосискам, перемешайте и тушите на медленном огне. В зависимости от сорта капусты может понадобиться добавить немного воды при тушении.



Когда капуста станет мягкой и прозрачной, добавьте к ней нарезанный помидор. Помидор предварительно помойте и очистите от шкурки.



33

Тушить капусту нужно время от времени помешивая и добавляя воды. За 10 минут до готовности откройте крышку , добавьте ложку сметаны , паприку , лавровый лист , и перец . Хорошо перемешайте и оставьте настояться еще на 10 минут.

Готовая капуста очень нежная и наверняка понравится вашей семье. Приятного аппетита !

