

Dinstani kupus s Strozzapreti paštom



Kod nas svi volimo kupus , nije bitno da li je kuhani , dinstani ili kupus salata .

Svima bi preporučila da isprobaju ovaj recept sa Strozzapreti paštom .

SASTOJCI :

- 1 glavica kupusa (srednje veličine)
- 4 mrkve (srednje veličine)
- 2 luka (velika)
- 400 g pancete (može neko drugo suho meso)
- 800 g Strozzapreti pašte (skuhati)
- 200 ml ulja
- 1 žličica vegete
- 1 žličica soli (puna)

POSTUPAK :

- 1 . kupus , luk i pancetu sitno izrezati , mrkvu naribati , paštu skuhati po uputama na ambalaži ...
- 2 . u woku , velikoj tavi ili loncu zagrijati ulje te dodati luk i pancetu (to napola upržiti) ...
- 3 . zatim dodati mrkvu , kupus i začine (kupus dodavati u par navrata ako vam ne stane sve od jednom u wok ili tavu) ...
- 4 . smanjiti temperaturu , poklopiti wok te povremeno

promiješati ...

5 . dinstati cca . 20 – 25 minuta a zatim pojačati štednjak ,
te uz često miješanje upržiti kupus 2 – 3
minute ...

6 . dodati paštu te sve sjediniti ...

7 . probati dali vam fali soli ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno
preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri