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