Paradicsomos káposzta fasírttal

Édeskés, paradicsomos káposztafőzelék omlós, fűszeres, sütőben sült fasírttal. Igazi klasszikus, laktató és ízletes házias fogás.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 50 perc | Adag: 4 | Egytálétel

HOZZÁVALÓK

	egy kisebb fej fejes káposzta
	500 ml passzírozott paradicsom
	2 evőkanál sűrített paradicsom
	3 evőkanál cukor (ízlés szerint)
	1 teáskanál őrölt pirospaprika
	só
	bors
	2 evőkanál liszt a sűrítéshez
	kb 300 ml víz

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.11.09

ELKÉSZÍTÉS

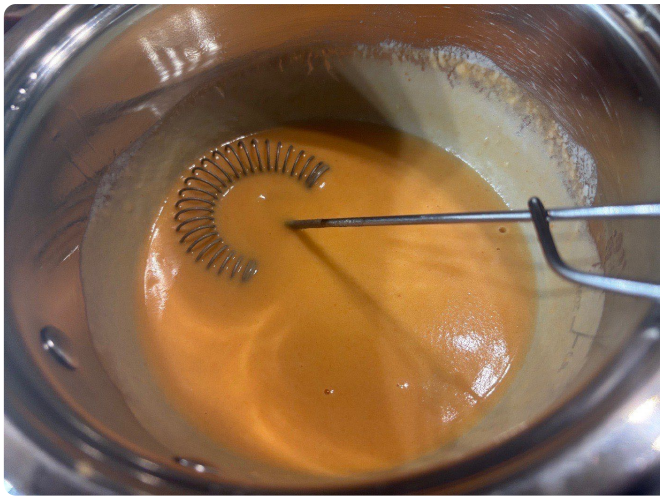
1.

A káposztát vékonyan felszeleteljük. Kicsi olajon átforgatjuk, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot és passzírozott paradicsomot. Fűszerezzük, felöntjük annyi vízzel hogy ellepje és puhára főzzük a káposztát.



2.

A lisztet összekeverjük egy kevés vízzel, majd adunk hozzá a paradicsomos léből is. Hozzáöntjük, még pár percig keverjük és hozzáadjuk a cukrot is.



3.

Sütőben sült fasírtgolyókkal tálaltam.

