





Marchewka z kapustą i groszkiem

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

marchewka - 1/2 kg
kapusta biała - 1/2 kg
cebula - 1 szt.
masło - 1 łyżka
olej - 1 łyżka

kostka rosółowa - 1 szt.
groszek konserwowy - 1/2 szklanka
kukurydza konserwowa - 1/3 szklanka
sól - do smaku
pieprz biały - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno posiekać, zeszklić na rozgrzanym maśle. Kapustę poszatkować, włożyć do garnka, zalać wodą, dodać kostkę rosółową i ugotować na pół miękko, odcedzić. Marchewkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach

KROK 2: Dodać marchewkę, olej, 3-4 łyżki wody i dusić pod przykryciem. Do pół miękkiej marchewki dodać kapustę i dusić do miękkości.

KROK 3: Następnie wymieszać z groszkiem i kukurydzą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do obiadu do dania z mięsem lub rybą