

## Тушёная капуста с луком, помидорами, зелёным перцем, чесноком и сосисками (khurs.ru - 2014)



1. Капуста – 0,5 кочана
2. Лук репчатый – 6-8 шт.
3. Морковь – 1-2 шт.
4. Помидоры – 4-5 шт.
5. Перец зелёный – 2 шт.
6. Сосиски ассорти – 6-8 шт.
7. Чеснок – 1 головка
8. Кетчуп острый – 300-350 г
9. Масло растительное – 100-150 мл
10. Соль



## Тушёная капуста с луком, помидорами, зелёным перцем, сельдереем и сосисками



1. Берём капусту белокочанную



2. Режем капусту средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Берём морковь



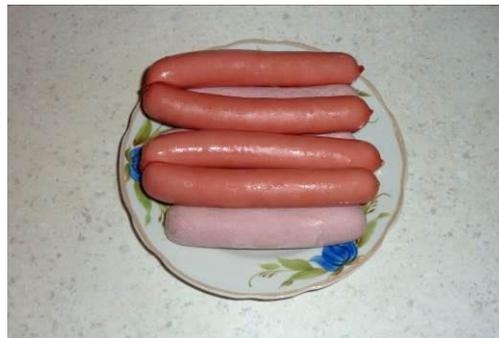
7. Режем морковь мелко



8. Берём помидоры



9. Режем помидоры мелко



10. Берём сосиски



11. Режем сосиски тонкими кружочками



12. Берём перец зелёный

## Тушёная капуста с луком, помидорами, зелёным перцем, чесноком и сосисками



13. Режем перец зелёный мелкими квадратиками



14. Берём чеснок



15. Отделяем дольки чеснока



16. Чистим чеснок



17. Режем чеснок тонкими пластинками



18. Берём масло растительное



19. Берём кетчуп острый



20. Наливаем масло в сковороду



21. Кладём лук в сковороду и обжариваем до золотистого оттенка



22. Кладём капусту белокочанную в сковороду и перемешиваем с луком



23. Кладём морковь в сковороду



24. Тушим овощи под крышкой на малом огне

## Тушёная капуста с луком, помидорами, зелёным перцем, чесноком и сосисками



25. Периодически перемешиваем лук, капусту и морковь



26. Кладём помидоры в сковороду



27. Кладём перец зелёный в сковороду



28. Кладём чеснок в сковороду



29. Тщательно перемешиваем



30. Тушим под крышкой на малом огне, периодически перемешиваем



31. Перемешиваем и тушим далее



32. Кладём кетчуп в сковороду



33. Кладём сосиски в сковороду



34. Перемешиваем содержимое



35. Тушим на малом огне



36. Тушёная капуста готова, можно подавать горячей или холодной