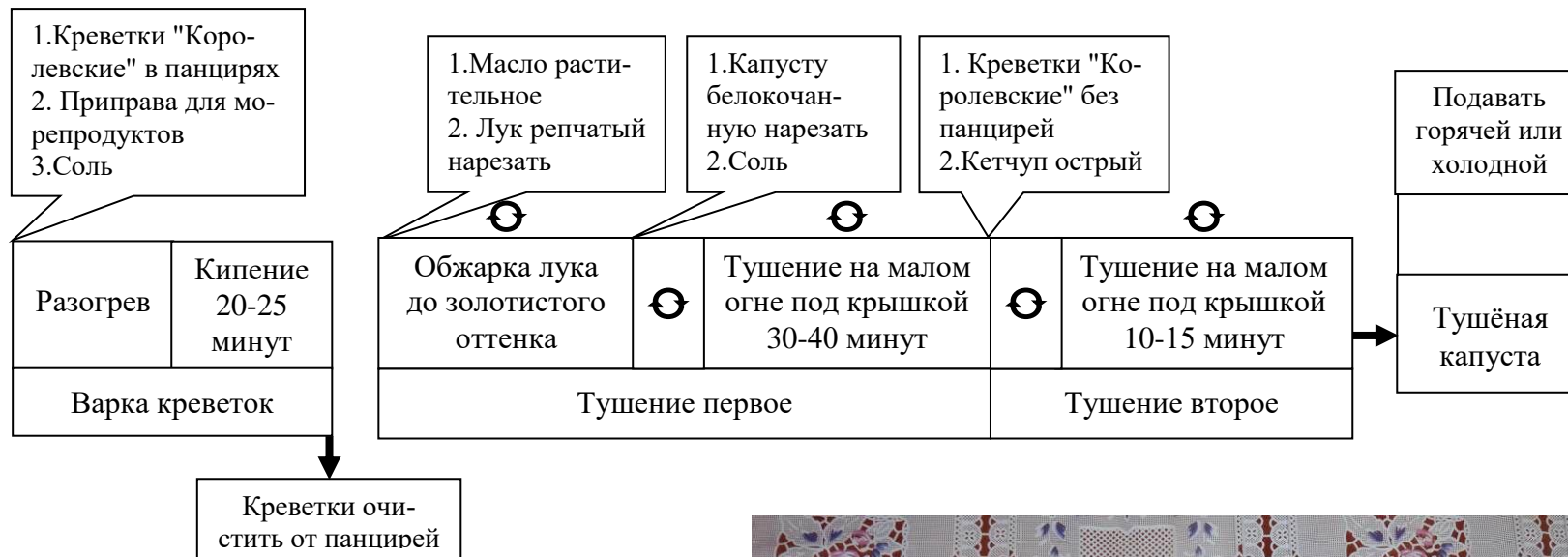


Тушёная капуста с луком и креветками "Приморская" (khurs.ru - 2015)



☉ - перемешать

1. Капуста – 0,5 кочана
2. Лук репчатый – 6-8 шт.
3. Креветки "Королевские" в панцирях – 1 кг
4. Кетчуп острый – 300-350 г
5. Масло растительное – 130-180 мл
6. Приправа к морепродуктам – 1 ст. ложка
7. Соль – 1 ст. ложка для варки креветок и 0,5 ст. ложки для тушения капусты



Тушёная капуста с луком и креветками "Приморская"



1. Берём капусту белокочанную



2. Режем капусту средними кусочками



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый



5. Размораживаем креветки "Королевские" в панцирях



6. Берём приправу к морепродуктам



7. Берём соль



8. Берём кетчуп острый



9. Берём растительное масло



10. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём креветки



11. Кладём приправу к морепродуктам и соль в кастрюлю, вари



12. Очищаем креветки от панцирей

Тушёная капуста с луком и креветками "Приморская"



13. Ставим сковороду на огонь, наливаем масло растительное



14. Кладём лук в сковороду



15. Обжариваем лук до золотистого оттенка



16. Кладём капусту в сковороду, перемешиваем



17. Тушим на малом огне под крышкой, периодически перемешиваем



18. Снимаем крышку, выпариваем избыток влаги, добавляем масло растит.



19. Кладём очищенные креветки "Королевские" в сковороду



20. Кладём кетчуп острый в сковороду



21. Перемешиваем



22. Тушим под крышкой на малом огне периодически перемешивая



23. Снимаем крышку, выпариваем влагу, тушёная капуста готова



24. Подаём на стол