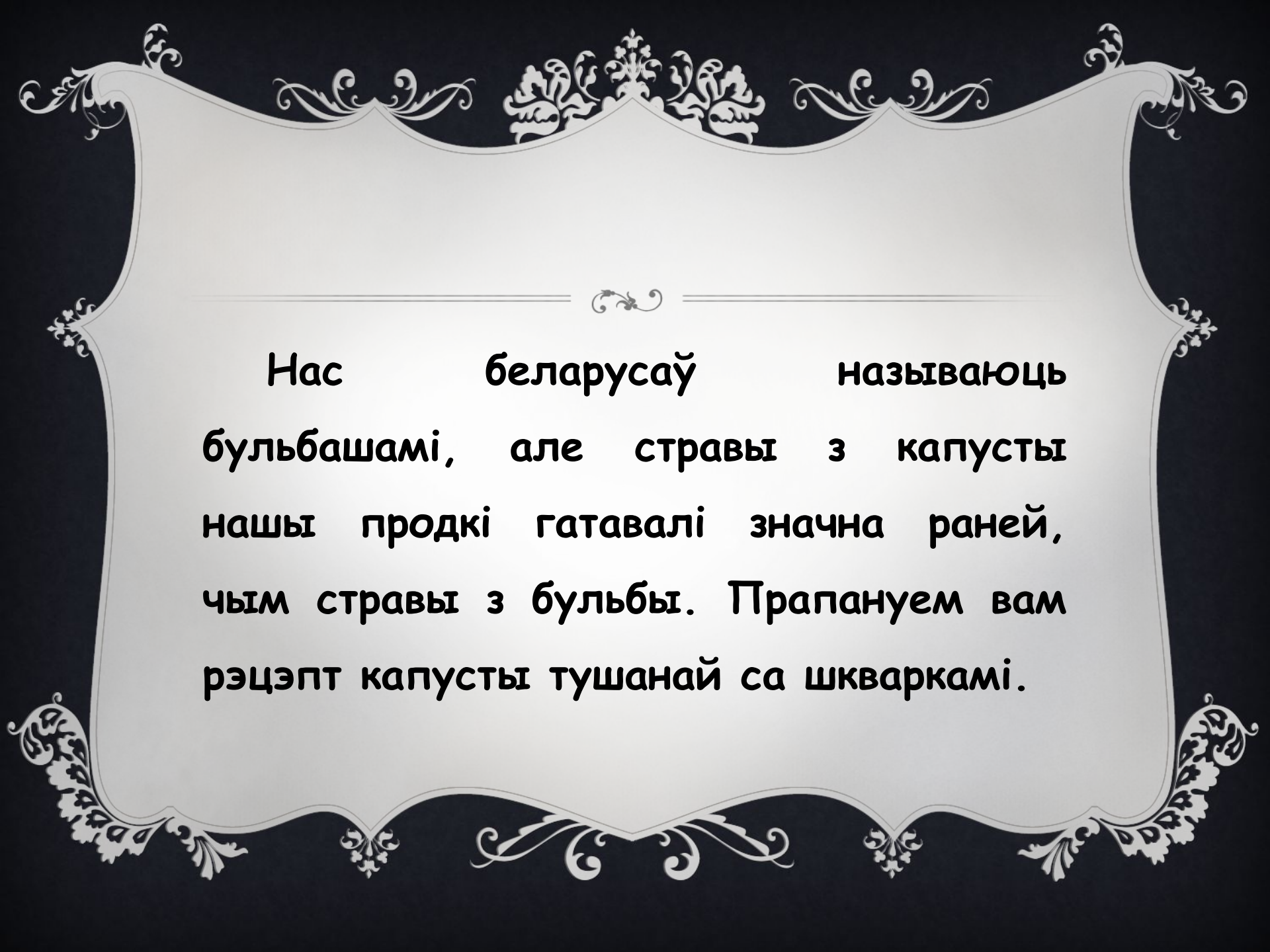




**КАПУСТА ТУШАНАЯ
СА ШКВАРКАМИ**



Нас беларусаў называюць
бульбашамі, але стравы з капусты
нашы продкі гатавалі значна раней,
чым стравы з бульбы. Трапануем вам
рэцэпт капусты тушанай са шкваркамі.

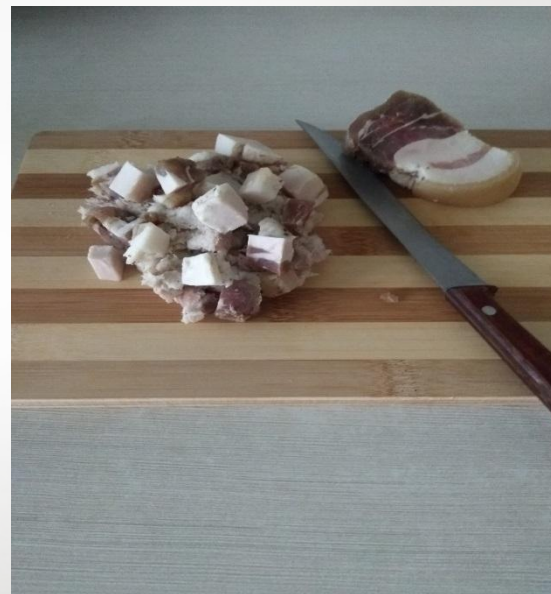
**ИНГРЕДИЕНТЫ: КАПУСТА СВЕЖАЯ АБО КВАШАНАЯ,
МОРКВА, ЦЫБУЛЯ, САЛА, ГРЫБЫ СУШАНЫЯ, АЛЕЙ,
СОЛЬ, СПЕЦЫІ.**



**ШЫНКУЕМ КАПУСТУ, РЭЖАМ ЦЫБУЛЮ, МОРКВУ
ЗДРАБНЯЕМ НА БУЙНОЙ ТАРЦЫ.**



**ГРЫБЫ ЗАЛІВАЕМ КІПЕНЕМ
І ПАКІДАЕМ НА ПЭЎНЫ ЧАС.
САЛА НАРАЗАЕМ НА ДРОБНЫЯ КАВАЛАЧКІ
І СМАЖЫМ НА ПАТЭЛЬНІ.**



**ЦЫБУЛЮ ПАСІРУЕМ НА АЛЕІ, ДАДАЕМ МОРКВУ,
ДАЛЕЙ ЗЛУЧАЕМ З КАПУСТАЙ.**



**ЗАТЫМ ДАДАЕМ ДА КАПУСТЫ СМАЖАНЬІЯ КАВАЛАЧКІ
САЛА І ЗДРОБНЕНЬІЯ ГРЫБЫ. СОЛЬ І ПРЫПРАВЫ
ДАБАЎЛЯЕМ ПА ГУСТУ. УСЁ РАЗАМ ТУШЫМ ДА
ГАТОЎНАСЦІ.**



СМАЧНА ЕСЦІ!

