

Що приготувати з квашеної капусти:

10 ситних рецептів із ковбасками та м'ясом

Квашена капуста додає стравам приємної кислинки, а ковбаски, копчена грудинка та м'ясні делікатеси роблять їх ситнішими й ароматнішими. Залежно від поєднання інгредієнтів із неї можна приготувати швидку вечерю, густий суп, запіканку або традиційну страву для родинного столу.



Як підготувати квашену капусту?

- Спробуйте на смак. Помірно кислу капусту достатньо відтиснути. Дуже кислу чи солону — промийте холодною водою 20–30 секунд.



Залиште трохи розсолу

2–3 ст. л. у кінці тушкування повертають страві яскравий смак.



Підсолюйте наприкінці

Ковбаси вже містять сіль: у 100 г «Мисливських ковбасок» її 4,0 г, а в «Краківській» — 3,5 г.



Глосарій м'ясних термінів

Не знаєте, що означає «в/г» чи «н/о»? Пояснюємо в глосарії м'ясних термінів.

10 страв із квашеної капусти — що, скільки та з чим

№	Страва	Час (загальний)	Порцій	Складність	Продукція «Маршалок»
1	Тушкована капуста з мисливськими ковбасками	50 хв	4	Легко	«Мисливські ковбаски»
2	Густа солянка	55 хв	6	Легко	«Краківська», грудинка «Делікатесна»
3	Запечена картопля з капустою та сиром	55 хв	4	Легко	«Духмяні з часником», «Сулугуні»
4	Рулька з квашеною капустою	1 год 10 хв	5	Легко	Рулька «Популярна»
5	Закритий пиріг із капустою	2 год	8	Середньо	Лопатка «Домашня»
6	Бігос	1 год 10 хв	6	Легко	«Карпатська», балик «Сімейний»
7	Засипана капуста	1 год 15 хв	6	Середньо	Грудинка «Банкетна»
8	Вареники з капустою та грудинкою	1 год 10 хв	4	Середньо	Грудинка «Домашня», масло 72,5%
9	Капусняк із копченими крильцями	50 хв	6	Легко	«Крила курячі» в/к
10	Баварські ковбаски з капустою	35 хв	4	Легко	«Баварські»



Як обрати страву?



На швидку вечерю — баварські ковбаски з квашеною капустою та яблуком.



Для сімейного обіду — капусняк із копченими крильцями.



Для ситної вечері — запечена картопля з капустою, ковбасками та сиром.



Для святкового столу — рулька з квашеною капустою.



Для приготування наперед — бігос.



Кілька рецептів для натхнення



Тушкована капуста з мисливськими ковбасками

⌚ 50 хв | 4 порції
👉 Легко

Продукт: «Мисливські ковбаски»



Капусняк із копченими крильцями

⌚ 50 хв | 6 порцій
👉 Легко

Продукт: «Крила курячі» в/к



Запечена картопля з капустою та сиром

⌚ 55 хв | 4 порції
👉 Легко

Продукт: «Духмяні з часником», «Сулугуні»

