



**Продукти:**

500 гр свинско месо

1 кг кисело зеле

2 моркова

1 червена чушка  
2-3 дафинови листа  
2 с.л.червен пипер  
6-8 зърна черен пипер  
2 с.л.зехтин  
250 мл бульон

### Начин на приготвяне:

Измийте месото, подсушете го с кухненска хартия и нарежете на парчета.

Запържете ги в сгорещената мазнина.

Залейте с горещия бульон и оставете на слаб огън, под капак да къкри 20-30 минути.

Прибавете нарязаното зеле, измитата и нарязана на дребно чушка, настърганите моркови и подправките.

Оставете на тих огън да се задушава още 30 минути.

При нужда можете да долеете малко вода или бульон.

По желание можете да изсипете ястието в тава и да запечете във фурната.

