



Постное блюдо, но очень вкусное. Изюминку тушеной капусте придает чернослив.

Ингредиенты:

- капуста - 1 кочан
- репчатый лук - 1-2 шт.
- чернослив (без косточек) - 2/3-1 ст.
- морковь - 1-2 шт.
- томатная паста - 1-2 ст.л.
- растительное масло
- сахар - 1 ст.л.
- соль, перец - по вкусу
- лавровый лист

Приготовление:

Нашинковать капусту. Морковь натереть на крупной терке.



На сковороде с растительным маслом обжарить капусту с морковкой.



Добавить лук, нарезанный полукольцами, обжарить.



Добавить помидоры, нарезанные кубиками, и обжарить капусту на минут 10. Нарезать чернослив



Добавить в сковороду лавровый лист, соль, перец, сахар и томатную пасту.



Замешать и тушить капусту с черносливом минут 10-15 до готовности.



Посмотреть рецепт [Капуста с черносливом](#)