

Kerge kana-värskekapsahautis

6 portsjonit

150 g porgandit
6 tk kana kintsuliha
veerand sibulat
350 ml vett
0,5 tl puljongipastat
2 väiksemat värsket kapsapead
2 spl võid
Soola, pipart maitse järgi
2 spl õli
Tilli, karulauku või murulauku maitse järgi



1. Tükelda porgandid, sibulad ja kanakintsud väiksemaks. Kuumuta need koos õlis kuldpruuniks.
2. Lisa 350 ml kraanikuuma vett ja hauta 10 minutit.
3. Tükelda kapsas ühesuurusteks väikesteks tükkideks, lisa potti, maitsesta soola ja pipraga.
4. Keeda pehmeks ja lõpus lisa karulauk või till ja või.
5. Kõrvale keeda soovi korral kartulit või tatart.

Retsepti autor Inga Paenurm