Рецепт приготовления капусты с фрикадельками

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- **250 г рубленого мяса,**
- **1/4 черствого батона,**
- **1 яйцо,**
- **неболь шой кочан капусты,**
- **морковь,**
- **петрушка (по 1 шт.),**
- **3 луковицы средней величины,**
- **по 1 ст. ложке муки и масла,**
- **1 л бульона,**
- **4 средних помидора,**
- **соль,**
- **перец**

Капусту нашинковать, морковь и петрушку натереть на крупной терке, залить кипящей водой, варить под крышкой 10 мин. Из мяса, намоченного в молоке и отжатого белого хлеба приготовить фрикадельки. Опустить их в капусту и варить 10 мин. Муку обжарить с маслом, развести бульоном и влить в капусту, добавив нарезанные на четвертинки помидо-ры. Заправить солью и перцем.