

Rau Cải Rổ Cay



Nguyên liệu:

- 4 pound rau cải rổ, khoảng 2 – 3 bó
- 3 cốc nước dùng gà hoặc nước dùng rau, ít muối
- 2 củ hành tây cỡ vừa, xắt nhỏ
- 3 tép tỏi đập dập
- 1 muỗng cafe bột ớt đỏ (không bắt buộc nếu bạn không muốn ăn cay)

Hướng dẫn:

1. Rửa sạch và xắt rau cải rổ thành miếng vừa ăn. Có thể cắt cuống rau thành miếng nhỏ.
2. Cho tất cả nguyên liệu vào chảo lớn. Đun sôi. Sau khi đun sôi, vặn nhỏ lửa và đun nắp. Đun nhỏ lửa trong 25 phút.

8 phần ăn

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thống Mở Rộng của
Đại Học Missouri