
Kapusta faszerowana mięsem

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1418 razy.

1 kg kapusty cukrowej
50 dag mięsa wieprzowego z kością
5 dag bułki czerstwej
4 dag cebuli
3 dag tłuszczu
1 jajo
sól
pieprz lub papryka
Sos:
5 dag tłuszczu
5 dag mąki
sól
3 dag powidełek pomidorowych

Przygotować kapustę: kapustę opłukać , powoli ugotować w głowach w dużej ilości wody, bez przykrycia. Gdy kapusta jest już miękka, wyjąć ją, ostudzić , obrać z liści, zmiażdżyć tłuczkiem grube nerwy liściowe. Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć ; mięso opłukać , przepuścić przez maszynkę; cebulę drobno pokrajać , zrumienić z tłuszczem; do masy mięsnej dodać bułkę, cebulę, sól, pieprz i jaja, masę wyrobić , podzielić na 10 porcji. Na liście nakładać masę mięsną rozsmarowując. Zawijać wtykając boki liścia do środka. Mniejsze listki łączyć po dwa razem na 1 porcję. Dno naczynia wyłożyć małymi liść mi. Kapustę układać ciasno w rondlu zawinięciem pod spód, zalać niedużą ilością wody, nakryć i udusić powoli do miękkości (na niezbyt silnym ogniu). Gdy woda wyparuje, dolewać po trochu sos: Z tłuszczu i mąki sporządzić zasmażkę lekko przyrumienioną, rozprowadzić ją przecierem pomidorowym i wywarem z kapusty i mięsa, zagotować . Do sosu dodać soli, pieprzu i cukru do smaku, zalać kapustę i nieco poddusić na brzegu kuchni. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD