
Kapusta faszerowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 razy.

porcja - 453 kcal

przygotowanie - 45 minut

duszenie - 45 minut

dla 6 osób:

główka kapusty włoskiej (1 kg),

15 dag ryżu,

6 ziemniaków,

8 cebul średniej wielkości,

2 pomidory,

5 łyżek masła,

litr wywaru z mięsa,

natka, pieprz, sól,

15 dag parmezanu

Kapustę umyć i całą gotować 15 minut w bardzo osolonej wodzie. Wyjąć , osączyć .

Wyciąć głąb, oddzielić liście. Ryż wypłukać , wsypać do osolonego wrzątku i gotować przez 15 minut.

Pomidory sparzyć , obrać , posiekać . Cebule obrać , dwie pokroić w drobną kostkę, pozostałe na ć wiatki, natkę posiekać , ser zetrzeć .

Cztery łyżki masła rozpuścić , poddusić cebulę, dodać pomidory, 12 dag sera, ryż i natkę.

Doprawić solą i pieprzem. Nadzieniem przekładać liście (formując główkę kapusty), włożyć do dużego garnka, podlać rosołem i 15 minut gotować na niewielkim ogniu.

Ziemniaki obrać , przekroić na pół. Włożyć do garnka obok kapusty, dołożyć ć wiatki cebuli, podlać rosołem. Przykryć i gotować całość 20-30 minut.

Kapustę podawać z ziemniakami i cebulą posypaną tartym serem.

"Claudia"