Kapusta nadziewana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2475 razy.

16 dużych liści kapusty włoskiej,

25 dag mięsa mielonego

1/2 szklanki ryżu,

cebula,

8 dag tłuszczu,

jajko,

zielone listki selera,

sól, pieprz,

30 dag pomidorów,

2 ząbki czosnku,

kilka plasterków boczku wędzonego,

zielenina

Liście kapusty sparzyć w sporej ilości wrzącej wody, odcedzić, wystudzić, skroić nożem grube nerwy liściowe. Ryż wsypać do dużej ilości wody, gotować 10 min, odcedzić na sicie, przykryć i pozostawić do wystudzenia. Do mielonego mięsa dodać ryż, jajko, podsmażoną w tłuszczu posiekaną cebulę, posiekane listki selera oraz przyprawy, masę bardzo dokładnie wyrobić. Na dno żaroodpornego naczynia lub płaskiego rondla wlać część stopionego tłuszczu, ułożyć kilka plasterków cienko pokrojonego boczku. Wyłożyć 2-3 liśćmi dno i boki garnka. Mięso podzielić na 8 porcji, układać placuszki mięsa na dnie garnka i przekładać liśćmi. Na wierzchu położyć cały liść obcisnąć rękami, położyć na wierzchu znów kilka plasterków boczku. Teraz potrawę przykryć, skroić wodą i pod przykryciem na bardzo małym ogniu dusić do miękkości. Można tez wstawić do piekarnika i upiec. Pod koniec dodać do kapusty obrane ze skórki i drobno pokrojone pomidory oraz drobno posiekany czosnek, jeszcze razem kilka minut podpiec lub poddusić. Wyłożyć na talerz posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

znaczy się GOŁĄBKI :)
Nadesłał(a):baybronek <bronek30@autograf.pl> 2010-09-09 11:09:57