

---

# Ziemniaki po kubańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4903 razy.

60 dag ziemniaków,  
15 dag cebuli,  
7 dag marchwi,  
15 dag pieczarek,  
10 dag boczku wędzonego,  
20 dag kiełbasy,  
sól, pieprz,  
liście kapusty,  
zielenina

Marchew i ziemniaki pokroić w grube plastry, pieczarki w paski, boczek wędzony w kostkę, kiełbasę w plasterki, cebulę w krążki. Na dno naczynia położyć liść kapusty, układać warstwami na przemian: ziemniaki, posiekaną cebulę, marchew, pieczarki, kiełbasę. Boczek ułożyć przy brzegach naczynia. Każdą warstwę posypać solą, pieprzem oraz posiekaną zieleniną. Wierzchnią warstwę powinny stanowić ziemniaki. Całość przykryć liściem kapusty, przykryć naczynie, wstawić do piekarnika i piec do miękkości ziemniaków.

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

---

Co autor miał na myśli...??? Zielenina to zakładam co kolwiek koloru zielonego, np: zielony groszek, zielona papryka, zielone pomidory, zielone ziemniaki, zielone jabłka, itd... Przepis wydał mi się bardzo zachęcający ale niestety nie wiem co to jest zielenina.

Czy mogę prosić o sprostowanie?

Nadesłał(a):Kasia 2006-03-15 13:03:50

Przeczytałam,zrobiłam,spróbowałam...i co?- może przepis brzmi apetycznie,ale w praktyce jest trochę inaczej. Kapusta zwiędła i zbrazowała,co już apetyczne nie było na pewno.Danie suche,jalowe i według mnie niezbyt smaczne :( Polecam zapiekanke z miesem mielonym-wysmienita-pozostaje jej wierna!

Nadesłał(a):Sylwia G amator kuchni 2006-05-02 20:05:38

Ze będzie sucha, widac to na pierwszy rzut oka, brakuje jakiejś cieczy lub sosu, która by sklejała nieco składniki. Tłuszczu wypływającego z baconu nie wystarczy nawet do zmiekczenia listka kapusty. Czy ktos ma jakiś pomysł, by udoskonalić powyższy przepis?

Nadesłał(a):autor do tablicy! <cze@cze.pl> 2006-05-13 15:05:58

Witam! przepis faktycznie brzmi zachęcająco i myślę, że wiem jak go "rozcieńczyć". Można 1/3 szklanki oliwy zmieszać z wyciśniętym czosnkiem, bazylią, oregano(zawsze pomaga), solą, pieprzem itp. i tym zalać zapiekankę. Wiem, że dobrze robi, bo stosowałam podobny sos do innych zapiekanek. Można zalać też sosem pomidorowym (koncentrat pomidorowy, dużo wody, bo to musi być rzadkie, przyprawy jakie się lubi), można dodać mąkę rozmieszaną z dużą ilością wody - pół szklanki na dwie łyżki mąki(sos zrobi się gęsty i naturalny). Piszcie, czy pomogło!

Nadesłał(a):

Naczynie musi być przykryte oraz należy dodać trochę wody lub lepiej rosółu. Zamiast soli lepiej użyć warzywka, jarzynki, vegety czy jakie to mają jeszcze nazwy

Nadesłał(a):jaro 2007-03-27 19:03:46