

---

# Prazonki po zaglebiowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1857 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

2 kg kartofli,

500 g kielbasy,

200 g chudego boczku wedzonego,

400 g cebuli,

8 lisci kapusty białej lub włoskiej,

1,5 łyżeczki soli,

1 łyżeczka pieprzu.

1. Kartofle obrać, pokroić w plasterki. Kielbasę pokroić w plasterki, cebule na

połplasterki, a boczek w kostkę. Wszystkie składniki rozdzielić na 3 części.

2. Dno i boki żeliwnego garnka posmarować kawałkiem boczku i wyłożyć liśćmi kapusty. Na dnie ułożyć 1 część kartofli i oprószyć pieprzem. Na kartoflach

położyć 1 część kielbasy, cebuli, boczku. Te pierwszą warstwę lekko ugnieść,

a na niej ułożyć jeszcze 2 takie same warstwy. Oprószyć pieprzem i solą. Na

wierzchu położyć liście kapusty. Wstawić na 50-55 min do piekarnika o temp.

200°C.

3. Z upieczonych prazonek odrzucić ułożone na wierzchu liście kapusty. Podawać

w garnku, w którym się zapiekały. Można też piec w proździku.

- Tradycyjne prazonki wypieka się na ognisku w garnku żeliwnym szczelnie przykrytym pokrywą oraz darnią obciążoną kamieniem i podaje na liściach kapusty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)