
Prazonki po zaglebiowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1843 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 obrac, pokroic w plasterki. Kielbase pokroic w plasterki, cebule na

polplasterki, a boczek w kostke. Wszystkie skladniki rozdzielic na 3 czesci.

2. Dno i boki zeliwnego garnka posmarowac kawalkiem boczku i wylozyc liscmi kapusty. Na dnie ulozyc 1 czesc kartofli i oproszyc pieprzem. Na kartoflach

polozyc 1 czesc kielbasy, cebuli, boczku. Te pierwsza warstwe lekko ugniesc,

a na niej ulozyc jeszcze 2 takie same warstwy. Oproszyc pieprzem i sola. Na

wierzchu polozyc liscie kapusty. Wstawic na 50-55 min do piekarnika o temp.

200żC.

3. Z upieczonych prazonek odrzucic ulozone na wierzchu liscie kapusty. Podawac

w garnku, w ktorym sie zapiekaly. Mozna tez piec w prodizu.

- Tradycyjne prazonki wypieka sie na ognisku w garnku zeliwnym szczelnie przykrytym pokrywa oraz darnia obciazona kamieniem i podaje na lisciach kapusty.

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

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