

## Kapusta z pulpetami w pomidorach



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki:

<b>kapusta biała</b>	500 gramów
<b>ziemniaki</b>	500 gramów
<b>łopatka wieprzowa</b>	600 gramów
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>passata pomidorowa</b>	400 mililitrów
<b>bulion warzywny</b>	300 mililitrów
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>woda zimna</b>	100 mililitrów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy.

Ziemniaki obieramy, kroimy na większe kawałki.

Łopatkę wieprzową mielimy, dodajemy posiekaną cebulę, do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Formujemy pulpeciki.

W naczyniu żaroodpornym układamy kapustę, zalewamy bulionem i passatą. Dodajemy ziemniaki i pulpety. Całość zapiekamy 90 min w 200°C. Pod koniec dodajemy mąkę wymieszaną w zimnej wodzie, dodajemy do całości, dokładnie rozprowadzamy. Do smaku doprawiamy cukrem, solą i pieprzem.

Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.