

Młoda kapusta zapiekana z kiełbasą i ziemniakami



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
kiełbasa śląska	5 szt
kapusta	1 mała główka
ziemniaki	1kg młode
sól i pieprz	
natka pietruszki	3 łyżki
ser żółty	3 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Cebule obrać, przekroić na 4 a następnie w cienkie plasterki. Wrzucić do rondla. Kiełbaski pokroić w kostkę. Wrzucić do cebuli. Smażyć razem na małym ogniu, aż tłuszcz z kiełbasek się wytopi a całość zrumieni.

KROK 2

Kapustę oczyścić z brzydkich liści, poszatkować niezbyt drobno. Wrzucić do rondla, wymieszać, dusić kilka minut aż zmięknie. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3

Młode ziemniaki obrać/oskrobać, gotować 15 minut w osolonej wodzie, odcedzić, przestudzić. Pokroić na połówki (jeśli są duże to na plastry). Połowę rozłożyć w naczyniu żaroodpornym.

KROK 4

Na ziemniaki wyłożyć kapustę z kiełbasą. Na wierzchu rozłożyć plastry sera, posypać natką pietruszki.

KROK 5

Na sam koniec ułożyć resztę ziemniaków.

KROK 6

Zapiekać 20-25 minut w 180 stopniach.