

Zapiekana czerwona kapusta z kaszą jaglaną



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza jaglana	20 dag
bulion	600 ml
cebula	2 małe
twaróg	150 g
jabłko	1 sztuka
śmietana	3 łyżki
masło	1 łyżka
jajko	3 sztuki
sól, pieprz	do smaku
ocet	0,5 łyżki
pietruszka zielona	do dekoracji
kapusta czerwona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kaszę gotujemy w 400 ml bulionu i odstawiamy do napęcznienia. Następnie mieszamy ją z jedną cebulą pokrojoną w kostkę, 2 jajkami oraz z twarogiem. Doprawiamy.

KROK 2 Drugą cebulę także kroimy w kostkę, rumienimy na maśle. Kapustę szatkujemy i dokładamy do masła i cebuli. Chwilkę obsmażamy, dokładamy ocet, starte jabłko. Podlewamy resztą bulionu i dusimy około 15 minut, by zmiękła. Doprawiamy.

Kapustę przekładamy do żaroodpornego naczynia (u mnie forma na tarte o średnicy 26cm),

KROK 3 Nakładamy na nią wcześniej przygotowaną mieszankę z kaszy jaglanej (tworząc np. tak jak u mnie kwiat) . Całość zalewamy śmietaną rozmaconą z jednym jajkiem. Zapiekankę wstawiamy do piekarnika i zapiekamy około 30 minut w 180°C ,

Ta zapiekanka to świetna propozycja na ciepłą kolację w chłodne dni. Pasuje także jako samodzielne danie obiadowe. Jest pyszna!!!

KROK 4 Smacznego!