

Biała kiełbasa zapiekana w kapuście



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	75 dag
2 cebule	
6 suszonych grzybków	
3 ząbki czosnku	
2 kostki rosołowe	
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziele angielskie	
szczypta majeranku ,sól, pieprz do smaku	
tłuszcz	2 łyżki
kapusta kiszona	1 kg
jabłko winne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć minimum pół godziny w 1 szklance wody ciepłej przegotowanej. Następnie wyjąć ,pokroić w paseczki .Wodę zostawić ,Kapustę dość drobno pokroić ,przepłukać wodą .W wodzie pozostałej po moczeniu grzybów rozpuścić kostki rosołowe ,wlać do kapusty ,dodać pokrojone grzyby ,czosnek roztarty z solą i przyprawy. Jabłka pokroić w ósemki ,wrzucić do kapusty .Kapustę dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, aż będzie miękka. Kiełbasę umyć ,osuszyć papierowym ręcznikiem i podsmażyć na rumiano z obu stron. Wyjąć ,ponaciąć skośnie ,aby wypłynął sok .Do naczynia żaroodpornego wyłożyć kapustę .Całość posypać majerankiem .Zapieć pół godziny w temperaturze 180°C. Na tłuszczu pozostałym ze smażenia kiełbasy podsmażyć pokrojoną w krążki cebulę .Przed podaniem cebulę ułożyć na kiełbasie.