Zapiekanika z kapusty kiszonej i ryżu



AGATA B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	400 g
ryż	2 woreczki
ziemniaki	4
cebule	3
papryka czerwona	1
kiełbasa	300 dag
jajko	3
śmietana	3-4 łyżki
ser biały	20 dag
kminek Prymat	
sól	
przyprawa do potraw Kucharek	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Do przestudzonego dajemy przyprawy, śmietanę i jajka, mieszamy. Ziemniaki obieramy, kroimy w talarki i smażymy na oleju. Cebulę kroimy w krążki i również smażymy. Paprykę myjemy, oczyszczamy i kroimy w kostkę. Kiełbasę również kroimy w kostkę i smażymy. Kapustę wyciskamy z soku i siekamy. Na spodzie naczynia żaroodpornego układamy: warstwa usmażonych ziemniaków, połowa ryżu, część kapusty, połowa papryki, 1/2 cebuli, usmażona kiełbasa, reszta ryżu, kapusta, papryka, cebula.
Przykrywamy to resztą ziemniaków i posypujemy pokrojonym w kostkę serem białym. Przykrywamy i zapiekamy 35 minut w temp 200 st. C.