

faszerowana główka



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szklanki
mielone mięso	70 dag
jajko	3 sztuki
cebula biała	1 szt
kasza jęczmienna	2/3 szklanki
kostka rosołowa	1 szt
olej	2 łyżki
śmietana kremówka	1 szklanka
sól, pieprz	do smaku
ser żółty	30 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę podzielić na liście obgotować cebulę posiekać mielone mięso wyrobić dodać 2 jajka cebulę i kaszę i doprawić na natłuszczonej formie przekładać liście kapusty masę mieloną oraz plastry sera kostkę rozpuścić w 2/3 szklanki wody wymieszać z olejem wlać do formy piec 40 minut temp 160*c śmietanę wymieszać z pozostałym jajkiem połączyć zapiekankę piec jeszcze 15 minut