

Kapusta faszerowana



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
tłuszcz	50 g
mąka	50 g
śmietana 18%	100 g
sól	
pieprz	
mięso mielone wieprzowe	1 kg
cebula	150 g
kajzerka	150 czerstwa
kapusta	1.80 obgotowana
koncentrat pomidorowy	100 (30%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić liście od kapusty.

Bułkę namoczyć dodać do mięsa.

Cebulę zrumienić dodać do mięsa.

Dodać jajko, sól i pieprz.

Masę wyrobić.

Na liść nałożyć porcję masy, brzegi liścia założyć do środka i zawinąć w rulon.

Ułożyć porcje ciasno w rondlu, zalać zimną wodą i dusić do miękkości.

Z mąki i tłuszczu zrobić zasmażkę rozprowadzić wywarem, dodać koncentrat, śmietanę i wlać do miękkiej kapusty.