Mielone nadziewane suszoną śliwką w kapuście

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone	
mięso mielone wieprzowe	500 g
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz	1 do smaku
majeranek	1 łyżeczka
śliwki suszone	20 sztuk
olej	1 do smaku
jajko	1 sztuka
bułka czerstwa	1 sztuka
mleko	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek
pozostałe	
kapusta biała	500 g
cebula	1 sztuka
sos pomidorowy	2 łyżki
sól i pieprz	1 do smaku
ziele angielskie	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Śliwki namaczam w wodzie i odstawiam na godzinę.
KROK 2	Cebulę drobno kroję, czosnek też i posypuję solą żeby się zmorzyła.
KROK 3	Mięso przekładam do miski, dodaję cebulę, jajko, bułkę namoczoną w mleku i odciśniętą, majeranek, pieprz.
KROK 4	Wyrabiam dokładnie formuje kulki w każdą wkładam w środek po dwie śliwki i sklejam. Obtaczam w bułce tartej
KROK 5	smażę na oleju na rumiany kolor.
KROK 6	Cebulę kroję drobno i przesmażam w garnku na oleju, dodaję poszatkowaną kapustę, ziele anielskie, liść laurowy, resztę śliwek. Gotuję do miękkości. Doprawiam solą, pieprzem, dodaję sos pomidorowy. Do kapusty dodaję mielone usmażone i chwilę jeszcze duszę na wolnym ogniu około 5 minut.