

Baranina w słojach



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tłuszcz	2 łyżki
kapusta kwaszona	2 kg
kminek szczypta nasion	
sól	
pieprz	
baranina	1 kg
grzyby suszone	5 szt
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy kawałek rozbić młotkiem i obrumienić na tłuszczu. Włożyć połowę kapusty do garnka, rozłożyć na niej mięso i pokryć pozostałą częścią kapusty. Dodać namoczone grzyby, podsmażoną cebulę, kminek i razem gotować 20 minut. Włożyć gorącą kapustę z mięsem do słoików i zamknąć. Pasteryzować 1 godz i 20 minut, następnego dnia 30 minut.