

Polska biała kiełbasa w kapuście włoskiej



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	1 duża sztuka
kapusta włoska	4 liście
cebula	1 mała sztuka
jabłko	1 mała sztuka
por	wg uznania
papryka czerwona	1/2 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	3 łyżeczki
olej do smażenia	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte liście kapusty włoskiej sparzyć w osolonej wodzie przez 5 minut. Odsączyć i wystudzić.
- KROK 2 Na gorący olej wrzucić starte jabłko oraz drobno pokrojone cebulę i pora. Miesząc ,przesmażyć przez kilka minut.Doprawić solą i pieprzem.
- KROK 3 Na liść kapusty nałożyć białą kiełbasę i oprószyć słodką czerwoną papryką. Kiełbasę owinać liściem kapusty.
- KROK 4 Na kolejny liść kapusty, nałożyć przesmażone jabłka z warzywami. Następnie ułożyć zawiniętą kiełbasę i ponownie zrolować liść kapusty.
- KROK 5 Ostatnią warstwę będą tworzyć 2 liście kapusty,na które rozkładamy paski czerwonej papryki.Nakładamy wcześniej owiniętą kiełbasę i ponownie całość rolujemy.

KROK 6

Całość zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do foremki do pieczenia.
Następnie wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 150 C ,na okres 50 minut.