

Kapuściany przekładaniec



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	6 szt
mozzarella	1 op
kapusta	0,5 główki
papryka czerwona	0,5 szt
papryka żółta	0,5 szt
cebula	1 szt
kiełbasa chuda	200 gr
oliwa	2 łyżki
rozmaryn	szczypta
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 łyżeczka
woda	100 ml
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	0,5 łyżeczki
pomidory w przecierze	1 puszka
oregano	szczypta
majeranek	szczypta
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić w grubą kostkę i obgotować chwilę .. Odcedzić.

Paprykę cebulę i kiełbasę przysmażyć na oleju, dodać kapustę i przyprawy (do bigosu, rozmaryn i pieprz ziarnisty), wymieszać , podlać wodą i dusić ok 20 min.

Po tym czasie odkryć i od czasu do czasu mieszając odparować.

Pomidory pokroić trochę w puszcze.. wyłożyć do garnuszka dodać mąkę i przyprawy (majeranek i oregano), zagotować.

Mozzarellę pokroić na plasterki połowę zostawić a połowę pokroić w kostkę i dodać do wystudzonej kapusty.

Naleśniki przekładać w naczyniu żaroodpornym kapustą, cienko smarując każdy sosem.

Na wierzchu posmarować sosem i ułożyć mozzarellę. Zapiec w piekarniku.

Podawać z sosem.