# Biała kiełbasa z kapustą

**DANUTA16**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ziemniaki obrane** | 50 dkg |
| **boczek** | 8 dkg |
| **kiełbasa biała** | 60 dkg |
| **kapusta włoska** | 75 dkg |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokroić na kawałki. Kapustę poszatkować. Boczek pokroić w kostkę, wysmażyć na 3 łyżkach oleju. Skwarki wyjąć z patelni i odłożyć. Na wytopionym tłuszczu podsmażyć ziemniaki (10 minut). Kiełbasę uformować w krąg i spiąć wykałaczkami. Włożyć do wrzącej wody, gotować 3-4 minuty. Wyjąć, osuszyć, nakłuć wykałaczką. Do ziemniaków dodać kapustę, smażyć jeszcze 10 minut. Na drugiej patelni rozgrzać resztę oleju, usmażyć kiełbasę z obu stron. Ziemniaki i kapustę przyprawić solą, pieprzem i kminkiem, posypać listkami majeranku i skwarkami. Na wierzchu ułożyć kiełbasę.