

Babka z włoskiej kapusty



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	4 łyżki
mielone mięso	25 dag
cebula	1 sztuka
ryż	8 dag
jaja	3 sztuki
śmietana	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
pieprz, sól	do smaku
kapusta włoska	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Główkę kapusty podzielić na 4 części i ugotować na osolonej wodzie. Następnie odcedzić i drobno poszatkować. Cebulę zarumienić na rozgrzanym oleju, dodać mielone mięso. jajka rozbić, oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić pianę.

Do przygotowanego mięsa dodać na pół ugotowany ryż, włoską kapustę, sól, pieprz, śmietanę, bułkę tartą, żółtka i na końcu pianę z białek. Wszystko delikatnie wymieszać. Masę włożyć do natłuszczonego i posypanego bułką tartą żaroodpornego naczynia na powierzchni można ułożyć kawałeczki masła lub margaryny. Piec w nagrzanym piekarniku przez 45 minut w temp. 200 stopni C. Podawać jako dodatek lub jako danie podstawowe.