



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - SzeF Kuchni (1010)

Kapusta faszerowana mięsem

Podawać z ziemniakami.

Składniki:

- kapusta cukrowa, 1 kg
- wieprzowina , 30 dag
- czerstwa bułka, 3 dag
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 3 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 5 dag
- cukier, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 3 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować kapustę: kapustę opłukać, powoli ugotować w głowach w dużej ilości wody, bez przykrycia. Gdy kapusta jest już miękka, wyjąć ją, ostudzić, obrać z liści, zmiażdżyć licznym grubym nerwami liściowymi. Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć; mięso opłukać, puścić przez maszynkę; cebulę drobno pokrajać, zrumienić z tłuszczem; masy mięsnej dodać bułkę, cebulę, sól, pieprz i jajo, masę wyrobić, na 10 porcji. Na liście nakładać masę mięsną rozsmarowując. Zawijać wtykając boki liścia do środka. Mniejsze listki łączyć po dwa razem na 1 porcję. Dno naczynia wyłożyć małymi liśćmi. Kapustę układać ciasno w rondlu zawinięciem pod spód, zalać niewielką ilością wody, nakryć i udusić powoli do miękkości (na niezbyt silnym ogniu). Gdy woda wyparuje, dolewać po trochu sos. Z tłuszczu i mąki sporządzić zasmażkę lekko przyrumienioną rozprowadzić ją z przecierem pomidorowym i wywarem z kapusty i mięsa, zagotować. Do sosu dodać soli, pieprzu i cukru do smaku, zalać kapustę i nieco podduśić na brzegu kuchni.

