



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Kurpiowskie jedzenie**

Zielenina do smaku

### **Składniki:**

- ziemniak, 0.5 kg
- kapusta kiszona, 0.5 kg
- kiełbasa, 0.25 dag
- jajka, 4 szt.
- smalec, 10 dag
- cebula, 10 dag
- maggi, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- mąka , 1 dag

### **Sposób przygotowania:**

Kiszoną kapustę ugotować, zalewając niewielką ilością wody. Gdy miękka — zaprawić zasmażką z mąki i tłuszczu. Oddzielnie ugotować ziemniaki, ostudzić i pokrajać w plastry. W łyżce tłuszczu zeszklić cebule. i oddzielnie pokrajaną w plasterki, obraną ze skórki kiełbasę. W 4 żaroodpornych miseczkach „kokilkach” układać warstwami: ziemniaki (skropić maggi, posypać pieprzem), cebulę, kapustę i na wierzchu plasterki kiełbasy; połać tłuszczem, na wierzch wbić surowe jajko, posolić i posypać pieprzem, wstawić do gorącego piekarnika na tak długo, by się ścięło białko jaj. Podając w tych samych naczyniach posypać posiekaną zieleniną.

