

Kapusta faszerowana



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **12658**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- kapusta włoska, 1 główka średniej wielkości
- mięso mielone, 0,50
- bułka, 1
- czosnek, 3-4 ząbki
- bazylija, 2 gałązki
- sól, pieprz, majeranek, do smaku
- koncentrat pomidorowy, 1 słoiczek
- śmietana 18%, małe opak.
- marchew, 2
- pietruszka korzeń, 1
- cebula, 1
- liście laurowe, ziele angielskie, kilka
- kostki bulionowe, 2-3
- sos sojowy, do smaku
- cukier, do smaku
- mąka, 2 łyżki
- koper, natka pietruszki, po pół pęczka

Sposób przygotowania:

- 1 kapuste przekroić na 4 części (razem z głąbem), jeśli główka kapusty jest dość luźna, nie trzeba odparzać
- 2 mięso przygotować tak jak na kotlety mielone
- 3 między liście kapusty wkładać mięso, ćwiartki kapusty już nafaszerowane obwiązać białą nicią i obsmażyć na gorącym oleju na złoty kolor
- 4 do garnka z wodą, dodać przyprawy, włożyć kapustę i dusić do miękkości
- 5 przyrządzić sos z wody, mąki, koncentratu i śmietany, dodać do sosu trochę sosu sojowego i łyżeczkę cukru
- 6 włożyć do kapusty i pogotować jeszcze około 10 minut, posypać obficie zieleniną i podawać z ziemniakami (najpierw delikatnie zdjąć nic z kapusty)

Twoje notatki do przepisu: