

"Klops" w kapuście

Autor: **augur**Przepisów: **13** Ocena: **36**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mielone wieprzowo-wołowe 0,5 kg
- jajko 1 szt.
- cebula 1 szt.
- czosnek 2-3 ząbki
- bułka tarta 2-3 łyżki
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek,
- tłuszcz do smażenia /smalec/
- kapusta młoda
- pomidory - 2 szt.
- przyprawy: sól, liście laurowe, ziele ang, pieprz, pieprz ziołowy, kminek
- boczek wędzony 10 dkg.
- cebula podsmażona na złoto
- mąka 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do mięsa mielonego dodać jajko, zmiądzony czosnek, posiekaną cebulę, bułkę tartą przyprawy, wyrobić dobrze, obsmażyć na patelni, odłożyć.
Kapustę poszatковать, można sparzyć, dodać wody lub bulionu warzywnego, przyprawy, pokrojone pomidory, zagotować.
Boczek podsmażyć na patelni z cebulą na złoto, dodać mąkę podsmażyć, rozprowadzić wodą robiąc zasmażkę, dodać do kapusty, wymieszać.
Przełożyć warstwę kapusty do naczynia do zapiekania, wyłożyć podsmażone kotlety, przykryć warstwą kapusty, włożyć do rękawa do pieczenia. Zapiekać w piekarniku w temperaturze 160 stopni.
Podawać z ziemniakami pieczonymi lub smażonymi.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: