

Zapiekanka z kapustą kiszona.



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **923** Ocena: **10805**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 60 dag. mięsa mielonego łopatki
- 1 słoik papryki konserwowej
- 50 dag. kapusty kiszonej
- 6 ogórków kiszonych
- 60 dag. ziemniaków
- 20 dag, sera żółtego
- Cebula biała
- 3 łyżki ketchupu pikantnego
- Olej do smażenia
- chili
- sól

Sposób przygotowania:

1. Obieramy ziemniaki, kroimy w plastry i gotujemy w osolonej wodzie.
2. Obieramy cebulę i kroimy w kostkę po czym przujemy na oleju.
3. Do cebuli dodajemy mięso mielone przyprawiamy solą oraz chili.
4. Ogórek oraz paprykę kroimy w kostkę po czym dodajemy do mięsa.
5. Kapustę kiszoną płuczemy wodą, drobno kroimy i również dodajemy do mięsa.
6. Wszystko razem chwilę przujemy z dodatkiem ketchupu.
7. Ziemniaki układamy do naczynia żaroodpornego.
8. Farsz mięsny układamy na ziemniaki.
9. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach i posypujemy zapiekanke.
10. Zapiekamy 20 minut w 180 °C.
11. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: