



przepisy.pl

Kapusta faszerowana mięsem



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- główka białej kapusty - 1 sztuka
- masło - 100 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- śmietana - 125 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- łopatką wołowa - 400 gramów
- słonina - 200 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- cebula - 1 sztuka
- woda w miarę potrzeb

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Farsz: posiekaj wołowinę i słoninę. Dodaj przyprawę Knorr, pieprz, ziele angielskie. Posiekaj drobno cebulę i podsmaż, następnie dodaj do farszu.
2. Całość zalej niepełną szklanką wody i wymieszaj.
3. Kostkę Knorr rozprowadź w 250 mililitrach gorącej wody, tak aby powstał esencjonalny bulion.
4. Obierz kapustę z wierzchnich liści, w całości ugotuj w osolonym wrzątku. Po wyjęciu rozchyl liście tak, by się nie wyłamały i włóż pomiędzy nie farsz mięsny.
5. Kapustę przełóż do rondla. Polej 125 mililitrami bulionu, roztopionym masłem i na 30 minut wstaw pod przykryciem do piekarnika.
6. Po tym czasie przełóż rondel na kuchenkę, zalej drugą połową bulionu i śmietaną, duś. Co chwilę polewaj kapustę powstałym sosem i odwracaj główkę. Kapusta będzie gotowa, kiedy będzie można łatwo wbić w nią widelec. Kapustę podawaj z precedzonym sosem, który powstał przy przygotowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl