



przepisy.pl

## Kapusta nadziewana mięsem



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- mała kapusta - 1 sztuka
- łopatka bez kości - 30 dekagramów
- podgardle wieprzowe - 10 dekagramów
- kajzerka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 4 sztuki
- śmietana 22% - 2 łyżki
- ser camembert - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- szczypta majeranku - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. To tego dania użyjemy kapusty włoskiej. Z małej główki kapust włoskiej wydrążyć twardą część. Po jej usunięciu wyciąć wgłębienie na farsz pozostawiając ścinki od kapusty.
2. Po wydrążeniu otworu, włożyć do naczynia, zalać wodą i obgotować parę minut w lekko osolonej wodzie.
3. Do mielonego mięsa dodać, pokrojono drobno podgardle, poszatkowaną pozostałą kapustę po wydrążeniu, sól do smaku, majeranek, pieprz, 1/2 namoczonej odcisniętej bułki, oraz przesmażoną cebulkę. Wymieszać składniki mięsa dodając śmietanę 18%. - 22%.
4. Po wyjęciu obgotowanej kapusty, nałożyć farsz mięsny. Przełożyć do naczynia. Dusić pod przykryciem ok. 45 minut w temperaturze ok. 60 stopni - na wolnym ogniu.
5. Podduszoną kapustę przełożyć delikatnie do naczynia żaroodpornego. Polać przygotowanym sosem serowym oraz przesmażonymi pieczarkami. Zapiec 15 minut w temperaturze ok. 200 stopni.
6. Gdy uzyskamy odpowiedni kolor naszej zapiekanki wykładamy na półmisek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)