



przepisy.pl

# Kapusta nadziewana mięsem

 60 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- mięso mielone - 1 kilogram
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. W szklance wrzącej wody rozpuść kostkę bulionową Knorr.
2. Cebulę pokrój kostkę, czosnek przeciśnij przez praskę. Mięso zmiel z cebulą i czosnkiem, dodaj jajka i przyprawy. Wymieszaj.
3. Kapustę wyparz kilka minut w osolonej wodzie głąbem do góry. Wyjmij, osącz i zdejmij liście aż do środka główki.
4. Na liście od środka na zewnątrz nałóż farsz mięsny. Na początku na małe liście, później kolejno na coraz większe, do zewnętrznych. Złóż główkę kapusty, a ostatnie liście zepnij wykałaczkami.
5. Kapustę włóż do garnka liśćmi do góry, podlej bulionem Knorr i duś około 50 minut. Następnie wyjmij, osącz na sicie i podawaj na ciepło.

---

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)