



przepisy.pl

Kapusta włoska faszerowana mięsem mielonym



 70 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- główka kapusty włoskiej - 1 sztuka
- mielona wieprzowina (łopatka, szynka) - 500 gramów
- duża kromka czerstwego pszennego pieczywa - 1 sztuka
- Mleko krowie - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżeczka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z pierwszego tłoczenia - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z kapusty obierz wierzchnie brzydkie liście. Przetnij główkę wzdłuż na pół i gotuj na parze (lub w lekko osolonym wrzątku) ok. 20 min. Odsącz, odstaw do ostygnięcia.
2. Czerstwy chleb zalej mlekiem. Odstaw na kilkanaście minut. W moździerzu rozgnieć dokładnie czosnek z pieprzem, goździkami i solą, by powstała jednolita masa.
3. Chleb dokładnie odciśnij, przełóż do miski. Dodaj mięso, tymianek oraz zgnieciony czosnek z przyprawami. Wyrób na jednolitą masę.
4. Rozchylaj liście kapusty i faszeruj je masą mięsną. Naczynie do zapiekania wysmaruj oliwą. Ułóż nafaszerowane połówki kapusty. Skrop resztą oliwy, włóż do piekarnika nagrzanego do 180 C i piecz ok. 40 min. Podawaj.

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