



przepisy.pl

Młoda kapusta faszerowana mięsem mielonym

 15 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- młoda kapusta - 1 sztuka
- pieprz
- olej - 5 łyżek
- masło - 3 łyżki
- papryka - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- rosół na włoszczyźnie - 1 litr
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę gotuj przez 10 minut w osolonym wrzątku, wystudź.
2. Wierzch główki odetnij, środek wydrąż i poszatkuj, a następnie uduś na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
3. Obraną cebule i czosnek posiekaj. Obraną i grubo startą włoszczyznę usmaż na maśle.
4. Do warzyw dodaj podduszona kapustę i mięso mielone, wbij jajka, przypraw solą, pieprzem i papryką, wymieszaj.
5. Wydrążoną kapustę napełnij farszem i przykryj odciętym wierzchem. Całość włóż do garnka, zalej gorącym bulionem.
6. Doprowadź do wrzenia, potem zmniejsz ogień i duś pod przykryciem 45 minut.

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