



przepisy.pl

# Polędwiczki pieczone z kiszoną kapustą à la kulebiak



 60 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 800 gramów
- kiszona kapusta - 500 gramów
- suszone grzyby - 10 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- suszone śliwki bez pestek - 200 gramów
- mąka pszenna - 400 gramów
- ser typu philadelphia - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- olej z pestek dyni - 80 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- olej do smażenia - 4 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. W misce połącz mąkę, ser typu philadelphia, kostkę do pieczenia Kasia i zagnieć ciasto. Rozplaszcz, przykryj folią spożywczą i wstaw do zamrażarki na ok. 30 minut, aby się schłodziło.
2. W międzyczasie przygotuj polędwiczki. Oczyszcz je z żył i przerostów tłuszczu. Odkrój końce, tak aby pozostała polędwica o tym samym przekroju. W mięsie, po długości, w samym środku polędwiczki zrób nacięcie. Wciśnij w nie suszone śliwki.
3. Polędwiczki oprósz obficie przyprawą Knorr, posmaruj koncentratem pomidorowym i odstaw na co najmniej 12 godz. do lodówki. Po tym czasie mięso obsmaż ze wszystkich stron.
4. Pokrój szalotkę, posiekaj czosnek, grzyby namocz w szklance gorącej wody, odcedź i posiekaj. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż szalotkę z czosnkiem oraz grzyby, dodaj kiszoną kapustę i wodę z grzybów, a także ziele angielskie, liść laurowy i pieprz. Duś ok. 30 minut pod przykryciem, aż kapusta zupełnie zmięknie, a następnie gotuj dalej, aż woda prawie zupełnie odparuje. Na sam koniec dopraw kapustę olejem z pestek dyni. Odstaw na bok do wystudzenia.
5. Rozwałkuj ciasto na prostokąt o grubości ok. 5 mm, na ciasto nałóż kapustę i ułóż polędwiczkę. Następnie całość zroluj, a brzegi rolady zawiń pod spód.
6. Ciasto z wierzchu posmaruj roztrzepanym jajkiem, dla dekoracji oprósz z wierzchu kminkiem. Polędwiczkę ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na ok. 20 minut. Upieczone mięso pokrój na odpowiednie porcje.