



Tort kapuściany

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska duża - 1 sztuka
- mięso wieprzowe z łopatki - 70 dekagramów
- woreczek ryżu - 2 sztuki
- cebula średniej wielkości - 3 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- suszony majeranek - 1 łyżeczka
- curry - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę obgotować w całości. Kiedy liście zmiękną oddzielamy je. Każdy liść pozbawiamy środkowego przerostu - tak do połowy liścia. Segregujemy liście na żółte i zielone, rozkładamy na płasko i pozostawiamy do ostygnięcia.
2. Ugotujmy teraz ryż tak na sypko. Ugotowany ryż ostudzić.
3. Obrąć cebulę pokroić w kostkę. Obsmażyć na niewielkiej ilości oleju na złoty kolor a następnie ostudzić.
4. Mielimy mięso jak na mielone. Do zmielonego mięsa wbijamy jajka, wsypujemy ostudzony ryż, podsmażoną cebulkę, przyprawy i zioła - wszystko dokładnie mieszamy (najlepiej wychodzi to ręką).
5. Dno tortownicy wykładamy pierwszą warstwą obgotowanych liści kapusty. Dno tortownicy powinno być dokładnie wyłożone, można tak wyłożyć każdą warstwę liści kapusty by zawijały się na brzegach tortownicy.
6. Na liście wykładamy pierwszą warstwę mięsa. Mieszaninę mięsną trzeba w miarę możliwości podzielić na tyle części ile będzie warstw. Na wyłożoną warstwę mięsa znów wykładamy warstwę liści by dokładnie i szczelnie pokryła dno i lekko wystawała ponad brzegi. Powtarzamy czynności aż do wyczerpania składników, pamiętając by ostatnia warstwa tortu była warstwą liści kapusty - dobrze jeżeli górna warstwa składać się będzie z dwóch warstw liści. Liście na samej górze będą liśćmi najbardziej zielonymi (po upieczeniu ta warstwa będzie najbardziej sucha i spieczona należy ją zdjąć i wyrzucić).
7. Tak przygotowany tort kapuściany przykrywam jeszcze folią aluminiową od góry i od dołu tortownicy. Od góry by za mocno się nie spiekła górna warstwa kapusty a od dołu by soki z mięsa nie wyciekały na dno piekarnika. Tak przygotowaną tortownicę z tortem wkładam na 1,5 - 2 godzin do nagrzanego piekarnika do temperatury 170 C. Po wyjęciu na 20 minut należy odstawić tortownicę w chłodne miejsce. Po tym czasie rozpiąć tortownicę, zdjąć z góry przypalone liście i można kroić tort i podawać, a podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym.

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