



Zapiekana kapusta

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska - 1 kilogram
- starty ser mozzarella light - 50 gramów
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- ryż brązowy - 150 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 145 mililitrów
- mleko 0,5% tłuszczu - 1 szklanka
- żółtko - 1 sztuka
- Rama Classic** - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Oderwij wierzchnie liście kapusty, resztę opłucz, podziel na ćwiartki i ugotuj na parze, aż do miękkości przez ok. 15 min.
2. Następnie pokrój na duże kawałki i wymieszaj z dwiema łyżkami oleju rzepakowego.
3. W rondelku wymieszaj saszetkę Naturalnie Smaczne! Spaghetti Bolognese z mlekiem i wodą. Gotuj ok. 3 min. na wolnym ogniu, następnie dodaj roztrzepane żółtko i ponownie zagotuj. Na koniec dodaj margarynę i wymieszaj do rozpuszczenia.
4. Przygotuj naczynie żaroodporne: wysmaruj je łyżką oleju, ułóż kapustę, polej sosem i posyp startym serem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C, aż do zarumienienia sera (ok. 10 min). Podawaj z ugotowanym ryżem.

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