



przepisy.pl

Zapiekanka z kiszonej kapusty i mięsa mielonego



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- mleko - 250 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 pęczek
- bulion - 0.2 szklanek
- musztarda - 1 łyżka
- mięso mielone - 500 gramów
- kwaśna śmietana - 150 mililitrów
- kapusta kiszona - 300 gramów
- ketchup - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Następnie obierz je ze skórki, roznieć.
2. Posiekaj pietruszkę i cebulę.
3. Ziemniaki zmieszaj z mlekiem, kwaśną śmietaną i pietruszką, przypraw solą i muszkatem.
4. Kapustę kiszoną krótko przepłucz, a następnie potnij na duże kawałki.
5. Rozgrzej olej w garnku lub w dużej patelni. Usmaż w nim krótko połowę cebuli. Później dodaj kiszoną kapustę i podduś. Dolej bulion i przypraw. Gotuj około 10 minut.
6. Zapodsmaż na patelni resztę cebuli i mięso mielone. Przypraw solą, pieprzem, papryką i ketchupem.
7. W wysmarowanej tłuszczem formie na zapiekanki układaj warstwami połowę papki ziemniaczanej, połowę kiszonej kapusty, mięso mielone, a potem resztę kapusty i papki. Piecz przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.

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