Biała kiełbaska w boczku i kapuście

paulina2157

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- kiszona kapusta - 1 kg
- biała kiełbasa - 6 szt.
- cebula średnia - 2 szt.
- suszone grzyby - 6 szt.
- liść laurowy - do smaku
- ziele angielskie - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- kostka rosołowa grzybowa - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- boczek wędzony - 6 plaster
- majeranek - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby namoczyć w szklance ciepłej wody, następnie pokroić w paseczki. W wodzie z namoczonych grzybków rozpuścić kostkę grzybową.

KROK 2: Kapustę przepłukać i poszatkować. Do kapusty wlać wywar grzybowy, dodać pokrojone grzyby, czosnek roztarty z solą i przyprawy. Kapustę dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu aż będzie miękka.

Białą kiełbaskę owinąć plasterkami boczku i obsmażyć.

KROK 3: Do naczynia żaroodpornego włożyć kapustę a na nią wyłożyć kiełbaski lekko je wciskając w kapustę.

KROK 4: Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć i wyłożyć między kiełbaski.

KROK 5: Pieczemy ok. pół godziny w dobrze nagrzanym piekarniku.