




Kiełbasa biała zasmażana z kapustą i ziemniakami

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

kiełbasa biała surowa - 3 kawałek
kapusta biała - 1/2 szt.
cebula - 2 szt.
koperek - 1/2 pęczek
natka pietruszki - 1/2 pęczek
olej rzepakowy - 3 łyżka
masło - 3 łyżka

liście laurowe - 2 szt.
ziele angielskie - 3 szt.
papryka słodka - 1/2 łyżeczka
kminek - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
woda ciepła ok. - 2 szklanka
kostka bulionowa - 1 szt.

Dodatkowe info: Czas przygotowania 30 minut + czas smażenia

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obieramy z wierzchnich, brzydkich liści kapustę białą, a następnie szatkujemy, przepłukujemy gorącą wodą i odsączamy. Na głębszej patelni rozpuszczamy masło, dodajemy kapustę, przyprawy i podsmażamy. Po około 15 minutach dodajemy około 2 szklanek wody oraz kostkę bulionową warzywną. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie oraz kminek i dusimy około 40 minut (w zależności czy lubimy mocno miękką kapustę czy mniej miękką).

KROK 2: Na rozgrzanym oleju na małym ogniu smażymy białą kiełbasę z każdej strony. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, delikatnie nacinamy górę kiełbasy. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekamy około 30-40 minut. Obraną pokrojoną cebulę podsmażamy na oleju, w którym smażyła się kiełbasa. Dodajemy poszatkowaną natkę pietruszki (tak około dwóch łyżek). Ugotowane na półtwardo ziemniaki kroimy w ćwiartki, podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu, a następnie wkładamy pomiędzy kiełbasy i razem zapiekamy (tak 20 minut przed końcem pieczenia). Kapustę wykładamy na szklany półmisek dodajemy podsmażoną cebulę, kiełbasę oraz ziemniaki. Podajemy gorące.