




Pulpety gotowane w kapuscie


 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 10 porcji

Składniki:

kapusta biała - 1 szt.

pomidor - 2 szt.

tuszonka - 1 szt.

kielbasa wiejska - 20 dag

jajko - 1 szt.

mięso mielone wieprzowe - 50 dag

sól i pieprz - do smaku

bułka czerstwa - 1 szt.

koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

przyprawa do zup - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Główkę kapusty poszatkować zalać wodą i zagotować. Pierwszą wodę wymienić po ok 7 minutach od zagotowania, odlać ją a wlać nowej ok 1/2 wysokości rondla. Ponownie zagotować kapustę. W misce do mięsa mielonego dodać wcześniej namoczoną w mleku czerstwą bułkę, jajko, oraz pokrojoną w kostkę cebulę i sól i pieprz do smaku. Wyrobić mięso rękoma i formować pulpety większe od orzechów włoskich. Pomidory sparzyć zdjąć z nich skórę i pokroić w kostkę, tuszonkę oraz kielbasę również pokroić w kostkę i dodać do gotującej się kapusty, wymieszać. Gdy kapusta będzie miękka doprawić do smaku solą pieprzem przyprawą do zup oraz koncentratem. Wyjąć 1/2 kapusty i na tej która pozostanie ułożyć pulpety przykryć drugą częścią kapusty i gotować na wolnym ogniu ok 10-12 minut.