Pulpety w młodej kapuście

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska, bałkańska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- kapusta młoda - 1 szt.
- mięso mielone - 70 dag
- pomidory - 3 szt.
- koper - 1/2 pęk
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- liść laurowy - do smaku
- ziele angielskie - do smaku
- boczek wędzony - 35 dag
- bułka tarta - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Młodą kapustę poszatkować zalać wodą i gotować około 10 minut, odlać wodę i wlać nową, ponownie gotować 5 minut i dodać pokrojone w kostkę pomidory, ziele angielskie i liść laurowy.

Boczek pokroić w kostkę podsmażyć dodać do kapusty. Gotować na małym ogniu 10 minut.

Mięso mielone doprawić do smaku i wymieszać. Formować pulpety nieco większe od orzecha włoskiego i obtoczyć je w bułce tartej.

Do kapustki dodać posiekany koper, doprawić do smaku i wymieszać. Wyłożyć połowę kapusty, na kapustę w garze położyć pulpety i przykryć drugą połową kapusty.

Gotować około 15-20 minut.