

kociołek na żywym ogniu "Prażonki"



Autor: **Ewussia**

Przepisów: **94** Ocena: **423**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 0,5 kg kiełbasa zwyczajna
- kawałek boczku
- 4 duże cebule
- liście białej kapusty
- dwie marchewki
- Ziele angielskie- kilka
- liście laurowe- kilka
- tymianek- łyżeczka
- sól, pieprz - według uznania
- kilka przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Tak samo kroimy kiełbasę, boczek, marchewkę i cebule. Naczynie w którym będziemy przygotowywać danie wykładamy liśćmi białej kapusty. Wrzucamy wymieszane z przyprawami składniki. Wierzch przykrywamy liściem kapusty. Zakręcamy kociołek. Stawiamy na małym ogniu na około 1.5 do 2 godzin. Po otwarciu delikatnie zamieszać. Gotowe!



Twoje notatki do przepisu: