

Nadziewana kapusta



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13828**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- małe główki kapusty 3-4
- mięso mielone 70 dkg
- marchew 3
- cebula 1
- seler kawałek bulwy
- korzeń pietruszki 1
- por kawałek
- śmietana 3 łyżki
- koncentrat pomidorowy 1 słoiczek
- mąka 2 łyżki
- bulion warzywny
- liście laurowe, ziele angielskie
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 mięso mięso mielone przygotować tak jak na kotlety
- 2 z małych główek kapusty ściąć wierzchy i wydrążyć



- 3 główki kapusty nadziać mięsem i obwiązać białą bawełnianą nitką
- 4 wszystkie warzywa pokroić i wrzucić na dno garnka, włożyć całe, podlać bulionem dodać

listki i ziele i gotować na wolnym ogniu, kiedy kapusta będzie miękka dodać sos zrobiony z mąki, bulionu, śmietany i koncentratu, wszystko jeszcze chwilę gotować, całość doprawić solą i pieprzem, podawać z ziemniakami

Twoje notatki do przepisu: