Biała kiełbasa z kapustą

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 50 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne
Kaloryczność: 770 kCal

Potrzebne składniki:
- ziemniak - 50 dag
- kapusta włoska - 75 dag
- boczek wędzony - 8 dag
- olej - 5 łyżka(i)
- kiełbasa biała - 60 dag
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- kminka - 1 łyżeczka(i)
- majeranek - kilka op.

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać, pokroić na kawałki. Kapustę poszatkować. Boczek pokroić w kostkę, wysmażyć na 3 łyżkach oleju. Skwarki wyjąć z patelni i odłożyć. Na wytopionym tłuszczu podsmażyć ziemniaki (10 minut). Kiełbasę uformować w krąg i spiąć wykałaczkami. Włożyć do wrzącej wody, gotować 3-4 minuty. Wyjąć, osuszyć, nakłuć wykałaczką. Do ziemniaków dodać kapustę, smażyć jeszcze 10 minut. Na drugiej patelni rozgrzać resztę oleju, usmażyć kiełbasę z obu stron. Ziemniaki i kapustę przyprawić solą, pieprzem i kminkiem, posypać listkami majeranku i skwarkami. Na wierzchu ułożyć kiełbasę.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.