



KAPUŚNIAKI, BIGOSY I ZAPIEKANKI



przepisy.pl



przepisy.pl

Kapusta zasmażana z boczkiem



Składniki:

- biała kapusta - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 łyżka
- boczek wędzony - 200 gramów
- cebula - 3 sztuki
- woda - 1 szklanka
- pieprz do smaku
- masło - 3 łyżki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż pokrojony w kostkę boczek i cebulę.
2. Kapustę przekrój na pół, wytnij głąb, połówki drobno poszatkuj.
3. Gdy boczek i cebula się zrumienią, dodawaj do nich kapustę partiami i obsmażaj.
4. Gdy cała kapusta jest na patelni, dodaj jedną szklankę wody i kilka szczypt czarnego pieprzu. Duś 15-25 minut, zależnie od wieku kapusty – musi być miękka.
5. Gdy kapusta jest miękka, ciągle mieszając dodawaj masło i zasmażkę błyskawiczną Knorr. Gotową kapustę przełóż do misek i podawaj z chlebem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Kapuśniak ze słodkiej kapusty

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta biała - 0.5 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- boczek wędzony - 120 gramów
- woda - 1.5 litrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka
- marchewka - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj. Czosnek posiekaj, a cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. W dużym garnku podsmaż pokrojony w kostkę boczek oraz cebulę i czosnek.
3. Gdy będą zrumienione, wlej 1,5 litra wody.
4. Dodaj poszatkowaną kapustę i startą na tarce marchewkę.
5. Na końcu dopraw zupę majerankiem, liściem laurowym, zielem angielskim i kostką Knorr. Gotuj, aż wszystko zmięknie. Podawaj z pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Bigos z kapusty kiszonej



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 800 gramów
- mięso wołowe - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 3 sztuki
- boczek wędzony - 100 gramów
- kielbasa wędzona - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- pomidory - 2 sztuki
- jabłka - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku
- olej do smażenia
- woda - 200 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Kapustę gotuj do miękkości w wodzie z liściem laurowym i kostkami Knorr.
2. Mięso, boczek i kielbasę pokrój w kostkę, przesmaż na smalcu i dodaj do kapusty.
3. Cebulę pokrój w kostkę, przesmaż na smalcu i dodaj do kapusty.
4. Pomidory obierz ze skóry, pokrój. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce, dodaj oba składniki do kapusty.
5. Z mąki i masła zrób zasmażkę, rozprowadź wywarem z kapusty i połącz z kapustą. Dodaj majeranek. Dopraw do smaku pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Zapiekana kapusta

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska - 1 kilogram
- starty ser mozzarella light - 50 gramów
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- ryż brązowy - 150 gramów
- Fix Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 145 mililitrów
- mleko 0,5% tłuszczu - 1 szklanka
- żółtko - 1 sztuka
- Rama Classic** - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Oderwij wierzchnie liście kapusty, resztę opłucz, podziel na ćwiartki i ugotuj na parze, aż do miękkości przez ok. 15 min.
2. Następnie pokrój na duże kawałki i wymieszaj z dwiema łyżkami oleju rzepakowego.
3. W rondelku wymieszaj saszetkę Naturalnie Smaczne! Spaghetti Bolognese z mlekiem i wodą. Gotuj ok. 3 min. na wolnym ogniu, następnie dodaj roztrzepane żółtko i ponownie zagotuj. Na koniec dodaj margarynę i wymieszaj do rozpuszczenia.
4. Przygotuj naczynie żaroodporne: wysmaruj je łyżką oleju, ułóż kapustę, polej sosem i posyp startym serem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C, aż do zarumienienia sera (ok. 10 min). Podawaj z ugotowanym ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Kapusta zapiekana z żółtym serem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska (średniej wielkości) - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- żółty ser - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek
- bułka tarta - 150 gramów
- margaryna (do wysmarowania naczynia) - 10 gramów
- woda- wrzątek - 1 litr

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr w litrze gorącej wody.
2. Pokrój kapustę w ćwiartki. Gotuj w bulionie przez około 15 minut, wyjmij z garnka i ostudź.
3. Zetrzyj ser na tarce o grubych oczkach. Wymieszaj z 3 łyżkami bułki tartej, jajkami i pokruszoną Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr.
4. Wysmaruj foremkę margaryną i posyp pozostałą bułką tartą.
5. W przygotowanej formie ułóż ćwiartki kapusty, posyp je serem wymieszanym z bułką tartą oraz jajkami. Następnie wstaw do mocno nagrzanego piekarnika i piecz 15-20 minut, do momentu, gdy ser się roztopi. Podawaj danie posypane posiekanym szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl