

## www.SztukaKulinarna.pl

### Babka z kapusty i mięsa mielonego

ilość porcji **6** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	kapusta biała	40 dkg kapusty kwaszonej lub białej
25	dkg	mięso mielone	25 dkg mielonego mięsa
1	szt	bułka kajzerka	
3	szt	jajko	
1	szt	cebula	
1	łyżki	tłuszczu	łyżka tłuszczu, tłuszcz do wysmarowania formy
1	łyżki	łyżki tartej bułki	łyżka tartej bułki do posypania formy,
		sól	
		pieprz	
		szczypt gałki muszkatołowej	

Przepis Kapustę kwaszoną lub poszatowaną białą ugotować w bardzo małej ilości wody, pod koniec gotowania odparować. Miękką kapustę posiekać nożem na stolnicy. Namoczyć bułkę w wodzie, a gdy napęcznieje odcisnąć. Cebulę podsmażyć w części tłuszczu. Pozostały tłuszcz utrzeć z żółtkami, dodać do żółtek kapustę, bułkę i mięso zmielone i dokładnie wyrobić masę, przyprawiając ją do smaku solą, pieprzem i startą gałką muszkatołową. Na końcu dodać do masy ubitą pianę z białek i wymieszać. Włożyć masę do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy babkowej lub prodża, wygładzić powierzchnię, posypać tartą bułką i wstawić do upieczenia do dość mocno nagrzanego piekarnika. Upieczoną babkę pokroić i podawać z dodatkiem ziemniaków i sosu pomidorowego lub keczupu. Składniki

40 dkg kapusty kwaszonej lub białej, 25 dkg mielonego mięsa, bułka kajzerka, 3 jajka, cebula, łyżka tłuszczu, tłuszcz do wysmarowania formy, łyżka tartej bułki do posypania formy, sól, pieprz, gałka muszkatołowa.