

www.SztukaKulinarna.pl

duszonki

ilość porcji **8** czas **2 godziny** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	kapusta biała	
2	kg	ziemniak	
1	szt	buraków	
2	szt	cebula	
1	szt	marchew	
25	dkg	boczek wędzony	
25	dkg	kiełbasa	
		sól	
		pieprz	

Przepis Dno naczynia do duszonek (żeliwny gar wraz pokrywą czasem na nogach do kupienia na targach, sklepach przemysłowych) wykładamy liśćmi białej kapusty i układamy kolejno warstwami :
pokrojony w kostkę boczek i kiełbasę ,
burak pokrojony w bardzo cienkie plasterki, cebulę , marchew , pokrojone w talarki ziemniaki wszystkie składniki solimy i pieprzymy do smaku .

Górze przykrywamy liśćmi białej kapusty, oraz szczelną pokrywką .

2. Pieczemy nad ogniskiem lub rozpalamy pod garnkiem ogień - w zależności od wielkości garnka ok 1,5-2 godziny. (aż ziemniaki będą miękkie).

Można też uzyskać podobny efekt w naczyniu żaroodpornym i piec w w piekarniku około 1,5 godziny w temperaturze 180 st.C

Jest też wersja tego dania zawiniętego w folii aluminiowej (jak ktoś nie ma gara) przepis dostępny jest [tutaj](#).

Składniki