



Faszerowana głowa kapusty

KAPUSTA ZE SŁODKIM FARSZEM Z
BAKALIAMI

Wprowadzenie

W pochodzącej z połowy dziewiętnastego wieku książce Rebeki Wolff znaleźć można wiele zaskakujących propozycji dań jarskich. Poza faszerowaną głową kapusty, są również opisane przepisy na jarzyny z grzybami, owoce z cebulą czy smażone ogórki. Książka ta, to nie tylko źródło inspiracji czy popis kulinarnego kunsztu, ale również podręcznik kulinarnych praktyk kosztownych, zawierający wiele wskazówek na temat właściwego przygotowywania dań i prowadzenia gospodarstwa domowego.

SKŁADNIKI (8-10 PORCJI)

- 1 mała kapusta biała
- 150 - 200 g rodzynek
- 100 g migdałów
- 50 g cukru
- 80 g bułki tartej
- nić do pieczenia

Sposób przygotowania

• Krok 1

Kapustę obierz z zewnętrznych liści. Odkrój spód 4 - 5 cm przy głębie (tak, żeby można było nim przykryć nafaszerowaną kapustę). Wydrąż łyżką środek tak, aby z każdej strony zostawić ok. 2,5 cm ściankę.

• Krok 2

Kapustę z wydrążonego wnętrza posiekaj z rodzynekami, dodaj pozostałe składniki, wymieszaj dokładnie i ugnieć tak, żeby kapusta puściła sok.

• Krok 3

Napełnij masą wydrążony środek kapusty.

• Krok 4

Przykryj spodem, zwiąż nitką.

• Krok 5

Przełóż do garnka, zalej wodą, przykryj i gotuj do miękkości. Kapustę można jeść samą lub jako warzywny dodatek do głównego dania.

Smacznego!