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 koszernych, 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 głąbie (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 rodzynkami, 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!