

Zapiekanka

data aktualizacji: 2020.05.24 autor: Redakcja



Składniki:

- mała kajzerka namoczona w mleku
- cebula
- po pół łyżeczki: kuminu, cynamonu i gałki muszkatołowej
- jajko
- 3 ząbki czosnku posiekane
- 800 g mielonego mięsa wołowo--wieprzowego
- główka białej kapusty pokrojonej w grubą kostkę
- 5 batatów obranych pokrojonych w 1/2-cm plasterki
- 2 marchewki obrane starte na dużych oczkach
- 150-200 ml wołowego bulionu
- 250 ml jasnego piwa
- 12 cienkich plasterków wędzonego boczku
- do smaku: sól, pieprz, cukier

Sposób wykonania:

Kajzerkę i cebulę przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Razem z orientalnymi przyprawami, jajkiem i drobno posiekanym czosnkiem dodajemy do mielonego mięsa. Doprawiamy solą i pieprzem, wyrabiamy spójny farsz.

Kapustę wkładamy do miski, zalewamy osolonym wrzątkiem z dodatkiem cukru (taką ilością aby kapusta była dobrze zakryta). Zostawiamy na 6-7 min., odsączamy dokładnie na sicie.

Bataty mieszamy z marchewką, oprószamy solą i cukrem.

Okrągłe, najlepiej kamionkowe i wysokie naczynie do zapiekania wykładamy na dnie połową plastrów wędzonego boczku, wykładamy część kapusty, porcję batatów, mielonego mięsa i ugniatamy. Kolejne warstwy układamy bez boczku do wyczerpania składników, kończymy kapustą i dopiero tę przykrywamy resztą boczku. Zalewamy bulionem i piwem, przykrywamy papierem do pieczenia dopasowanym do powierzchni. Mocno ale z wyczuciem dociskamy, zakrywamy folią aluminiową lub pokrywką. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C na 2 godz. Zdejmujemy warstwy ochronne i dopiekamy jeszcze 30 min aby wierzch się przyrumienił. Zanim podamy odczekajmy 20 min.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/35630-zapiekanka>