

Przepis na:

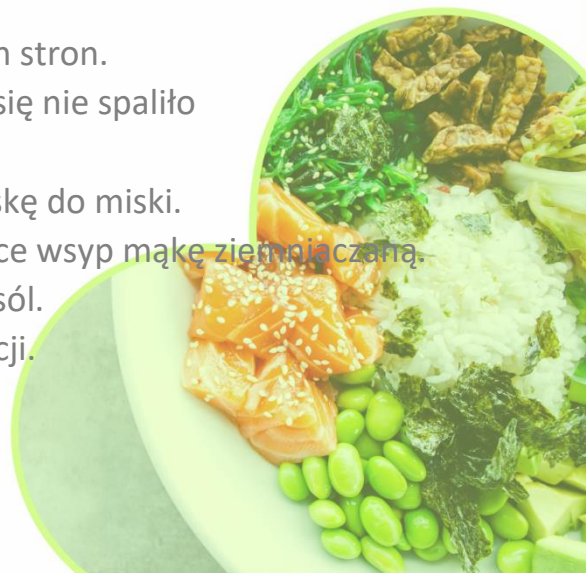
Śląski obiad

SKŁADNIKI:

- mięso wołowe lub wieprzowe 6 plasterków
- 3 duże ogórki kiszzone
- 2 cebule
- 6 plasterków wędzonego boczku
- kiełbasa śląska
- sól i pieprz
- musztarda
- mały kawałek boczku
- ugotowane, chłodne ziemniaki
- mąka ziemniaczana
- 2 jajka
- mała czerwona kapusta
- masło
- sok z jednej cytryny
- 250 ml wody
- 2 małe jabłka lub jedno duże

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Plasterki mięsa rozbij tłuczkiem.
2. Posmaruj mięso z jednej strony musztardą nie dochodząc do krawędzi i przypraw solą oraz pieprzem.
3. Składniki na farsz, czyli kiełbasę pokrój w cienkie paski, a boczek, ogórki i cebulę pokrój w kostkę. Tak przygotowany farsz nałóż na kawałki mięsa.
4. Rolady zawiń ciasno tak, aby farsz nie wypadł po bokach i owiń nimi wędliniarskimi, zabezpieczając roladę przed rozwinięciem.
5. W brytfannie rozgrzej tłuszcz i opiecz rolady z dwóch stron.
6. Następnie zmniejsz ogień i podlej wodą mięso, aby się nie spaliło i piecz do miękkości.
7. Ugotowane i chłodne ziemniaki przeciśnij przez praskę do miski.
8. ¼ część ziemniaków wyjmij i odłóż, a w wolne miejsce wsyp mąkę ziemniaczaną.
9. Dodaj jajka, odłożoną część ziemniaków i całość posól.
10. Wyrabiaj ciasto do osiągnięcia jednolitej konsystencji.
11. Uformuj kluski śląskie.



12. Kluski gotuj na małym gazie tak, aby woda się nie gotowała. W ten sposób kluski będą miały gładką powierzchnię. Po wypłynięciu klusek na wierzch, gotuj je jeszcze 4 minuty, po czym wyciągnij.
13. Obierz cebulę, drobno poszatkuj i podsmaż na maśle.
14. Z kapusty zdejmij pierwsze liście i drobno pokrój.
15. Przełóż cebulę i kapustę do rondelka i zalej szklanką wody i sokiem z cytryny.
16. Ustaw palnik na średnią moc i duś kapustę pod przykryciem przez 30 minut, mieszając co jakiś czas.
17. Gdy kapusta będzie stawać się miękka, dodaj starte jabłko oraz przyprawy.
18. Całość wymieszaj.
19. Po kilku minutach kapusta jest gotowa.

