



Tłuczone ziemniaki, Zrazy wieprzowe z boczkiem, Kapusta kiszona z jajkiem

2 porcje

35 minut

Składniki

- Tłuczone ziemniaki:
- 800 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 800 ml wody
- 150 g śmietany 18%
- 30 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- Zrazy wieprzowe z boczkiem
- 350 g schabu wieprzowego
- 150 g boczku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki papryki
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- Kapusta kiszona z jajkami
- 200 g kapusty kiszonej
- 2 jajka

Przygotowanie

1

W misce umieść 350 g schabu, 1/2 łyżeczki soli, 1/8 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki papryki, 1/2 łyżeczki kminku i 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie zawiń i owiń boczkiem. Zawinięte zrazy umieść w zestawie do gotowania na parze.

2

Umieść 200 g kapusty kiszonej na tacce do gotowania na parze. 2 jajka dokładnie roztrzep i umieść na folii aluminiowej tak, aby nic się nie rozlało.

3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

4

Umieść 800 g wody w kielichu do gotowania. W koszyczku umieść 800 g ziemniaków i umieść go w kielichu do gotowania. Załóż na kielich zestaw do gotowania na parze.

5

Gotuj na parze.



Zdejmij zestaw do gotowania na parze.



Wyjmij ugotowane ziemniaki i wyczyść kielich do gotowania.



Umieść w kielichu ugotowane ziemniaki, 150 g śmietany, 30 g masła, 1 łyżeczkę soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij na dno szpatułką.



Posiekaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
