**Nowa świąteczna potrawa ze znanych składników**

*Kapusta, grzyby i suszone śliwki to produkty, które kojarzą się z Wigilią. Z kolei wędzone żeberka i kruchą kiełbasę zwykle stawia się na stole w kolejne dwa dni Bożego Narodzenia. Postanowiliśmy połączyć te produkty w jednym, świątecznym daniu!*

Boże Narodzenie to okres, który spędzamy w gronie najbliższych przy suto zastawionych stołach. W menu królują tradycyjne potrawy i produkty, które podobnie jak odświętne ubrania czy śpiewane kolędy mają zdolność współtworzenia świątecznego klimatu. Nic nie stoi jednak na przeszkodzie, aby trochę poeksperymentować w kuchni, przygotowując ze znanych bożonarodzeniowych składników coś innego. Nasza kulinarna propozycja pozwala na delikatne odświeżenie świątecznego jadłospisu i zaskoczenie gości niespodziewanym i smacznym daniem. Zatem do dzieła!

**Przepis na główkę kapusty na wędzonej śliwce, faszerowaną wędzonymi żeberkami, kruchą kiełbasą, grzybami i kaszą**

**Składniki:**

250 g Kiełbasy kruchutkiej podsuszanej od braci Dobrowolscy

250 g Żeberek wędzonych paski Dobrowolscy

jedna duża główka kapusty włoskiej

200 g kaszy pęczak

3 cebule szalotki

1 marchewkę

2 ząbki czosnku

250 g pieczarek

100 g suszonych grzybów mun

250 g śliwek wędzonych

świeże zioła: tymianek, pietruszka, koperek

przyprawy po 1/2 łyżeczki: papryka wędzona, kmin rzymski

1 jajko

sól, pieprz

łyżka masła

kilka łyżek oliwy

woda

dodatkowo potrzebna jest miska i duża gaza

**Sposób przygotowania:**

Zagotowujemy wodę w dużym garnku. Obficie solimy. Kapustę myjemy i wykrawamy głąb. Delikatnie odrywamy wszystkie liście. Kapustę wkładamy do garnka, wlewamy łyżkę oleju i podgotowujemy ok. 8 minut. Powinna być al dente. Wyjmujemy, studzimy i pojedynczo zdejmujemy liście kapusty. Odstawiamy.

Rozgrzewamy łyżkę masła z jedną łyżką oliwy na patelni i delikatnie szklimy szalotkę, przez ok. 5 min. Grzyby mun łamiemy na małe części, moczymy w wodzie do miękkości przez ok. 10 min., odcedzamy, następnie drobno kroimy. Podgrzewamy 2 łyżki oleju w garnku dodajemy 1 pokrojoną w kostkę cebulę i grzyby, następnie dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 30 min. Jeżeli w trakcie duszenia grzyby będą przywierać do dna, dodajemy trochę wody i mieszamy. Kaszę przepłukujemy, gotujemy według przepisu na opakowaniu i odcedzamy.

Kiełbasę obieramy z osłonki, siekamy i rozdrabniamy widelcem. Z wędzonych żeberek wyjmujemy kości, następnie kroimy w bardzo drobną kostkę. Kiełbasę i żeberka kładziemy na patelnię i podsmażamy, co chwilę mieszając przez ok. 10 min. Pieczarki i jedną cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni z olejem przez ok. 4 min.

Do większego garnka wkładamy: podsmażoną kiełbasę z żeberkami, grzyby i pieczarki, zeszklona szalotkę, 150 g drobno pokrojonych wędzonych śliwek, pokrojoną w drobną kostkę marchewkę, posiekane zioła, wyciśnięty przez praskę czosnek, po 1/2 łyżeczki wędzonej papryki i kminu rzymskiego, jedno jajko, sól, pieprz. Dusimy razem ok. 5 min. Dodajemy kaszę gryczaną i mocno mieszamy do uzyskania rustykalnej masy.

Układamy na blacie ręcznik z kawałkiem gazy wystarczająco dużym, by zmieściła się w nim odtworzona kapusta z farszem między liśćmi. Zaczynamy od dużych liści zewnętrznych, lekko je na siebie nakładamy, ładną stroną na zewnątrz. Rozsmarowujemy warstwę nadzienia. Na nią kładziemy kolejne liście, a na nie znów farsz itd., aż zabraknie liści. Podnosimy rogi gazy i formujemy całość w kształt głowy kapusty. Na koniec składamy wszystkie końce gazy do środka i formujemy na kształt kapusty.

Kładziemy na stół większą brytfannę żaroodporną, do niej folę aluminiową, a na folię papier do pieczenia. Ostrożnie wyjmujemy kapustę z gazy. A następnie zawijamy w papier i folię „głąbem” do góry. Można dodatkowo zawinąć kapustę w drugi arkusz folii aluminiowej. Następnie obracamy do góry nogami i wstawiamy do piekarnika.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni ok. 60 min. Następnie otwieramy folię i papier, i pieczemy jeszcze 10 min. Po wyjęciu z piekarnika folię zawijamy pod spód, żeby była jak najmniej widoczna i możemy wykładać na stół. Możemy też wyjąć całą kapustę na paterę, a sokami, jakie z niej wyciekły, zalać ją od góry i pozostawić na paterze. Pozostałe 100 g śliwek wędzonych rozrzucamy wokół kapusty dla dekoracji i aromatu. Podajemy jako samodzielne danie. Możemy dodatkowo dołożyć według upodobań np. sos czosnkowy na jogurcie i/lub sos pomidorowy zrobiony z pulpy pomidorowej wymieszanej ze świeżą bazylią i czosnkiem.

*Smacznego!*

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)