

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate ha?ubcy

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800g di cavolo
4-5 patate
1 uovo
3-4 cipolle
3 cucchiari di burro
2 tazze di salsa di panna acida con cipolla
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite il cavolo, tagliate la radice e bollitelo in acqua salata fino a metà cottura. A questo punto separate le foglie e schiacciatele leggermente.

Miscelate le patate bollite grattugiate con le cipolle dorate e le uova sode sminuzzate finemente.

Disponete un po' del ripieno su ciascuna foglia e ripiegate la foglia sopra il ripieno.

Fate abbrustolire ciascun involtino di cavolo, versateci della salsa di panna acida e stufate a fuoco basso per 30-40 minuti.

Per la salsa di panna acida:

1 cucchiaio di farina, 1 tazza di brodo di carne o di verdura, 1 tazza di panna acida, 1 cucchiaio di burro, sale. Preparate la salsa di panna acida come segue: fate tostare leggermente la farina, aggiungete del brodo di carne o verdura caldo, filtrate, incorporate la panna acida e bollite a fuoco basso per 5-10 minuti. Aggiungete il sale e il burro alla salsa e miscelate.