Pieczone ziemniaki z duszoną kapustą czerwoną i gzikiem

70

4

Składniki

- 4 duże ziemniaki
- 200 g kapusty czerwonej
- 2 łyżki octu winnego
- 200 g twarogu
- 100 g śmietany kwaśnej
- ? cebuli
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek szczypiorku
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Ziemniaki piec przez godzinę w 200 stopniach. W tym czasie udusić poszatkowaną kapustę z octem. Gdy zmięknie, doprawić ją do smaku solą i pieprzem. Twaróg wymieszać ze śmietaną, siekaną cebulą, szczypiorkiem i koperkiem. Gorące ziemniaki przekroić na pół. Wypełnić je kapustą, a na wierzch nałożyć twaróg.