

Resztko-party



W święto Trzech Króli oczywiście zapomniałam, że jest święto i pocałowałam klamkę sklepu. No tak, święto. O ja sierota! I co teraz? Na całe szczęście przypomniał mi się niedawny [przepis Jagny na zapiekanke ziemniaczaną](#), czyli na coś z niczego, ale zanim doszłam do wsadzenia całości do piekarnika, wyszło mi coś zupełnie innego.

Policzki zapiekane z ziemniakami i kapustą

Danie proste, owszem częściowo z półproduktów, ale takie, że domownicy wylizują talerze do czysta.



Składniki:

- wolno gotowane policzki wołowe lub wieprzowe- 2-3 sztuki
- ugotowane ziemniaki- 6-7 sztuk
- $\frac{1}{4}$ średniej główki białej kapusty
- spora garść suszonej cebuli
- mała garść pomidorowych igiełek
- sól/pieprz/ chlust sosu sojowego/ nieco bulionu lub wody do podlania kapusty

[Suszoną cebulę](#) oraz [pomidorowe igiełki](#) znajdziecie w sklepie internetowym [Swojski Wyrób](#).

Trochę spanikowana, zaczęłam od tego, że porządnie przetrząsnęłam lodówkę i zamrażarkę.

Jak widać, co nieco się znalazło 😊



Zaczęłam od poszatkowania kapusty i podduszenia jej na patelni wraz z suszoną cebulą. Do smaku dodałam soli, pieprzu oraz sosu sojowego. Poddusiłam do czasu aż kapusta lekko zbrązowiała i wyłożyłam całość na dno żaroodpornego naczynia. Policzki wyjęłam z próżniowych worków i położyłam na kapuście. Do tego ugotowane w osolonej wodzie ziemniaki (akurat miałam z poprzedniego dnia). Na wierzch nie żałowałam moich ulubionych pomidorowych igiełek.

Całe danie lekko spryskałam olejem i zapiekłam w piekarniku przez ok. 30-40 minut, aż ziemniaki się przyrumieniły.

Już dawno żadne danie nie spotkało się z takim uznaniem i tak szybko nie znikło z talerzy.

Polecam.

Prawie zero roboty, a urywa podniebienie 😊

