
Tapulone

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1284 razy.

Kuchnia włoska

500 g mielonego mięsa oślego

300 g kapusty włoskiej

30 g masła

30 g słoniny

2 rozarte ząbki czosnku

2 liście laurowe

2 goź dziki i kilka ziarenek włoskiego kopru

1 szklanka czerwonego wina barbera

1 łyżka wazowa rosołu

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

Pokrojoną drobno słoninę smażyć w rondlu z oliwą i masłem. Dodać czosnek i liście laurowe. Do rondla ze słoniną włożyć pokrojoną w paski kapustę i gotować, aż opadnie. Następnie na kapustę położyć mięso, goź dziki i ziarenka włoskiego kopru. Przyprawić solą i pieprzem. Gotować około 40 minut, dolewając stopniowo wina i rosołu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD