
Bigos z pęczakiem

Dodano: 2010-01-01 14:51:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1446 razy.

1 kg kwaszonej kapusty

70 dag mięsa wieprzowego (w dawnej kuchni estońskiej używano solonej wieprzowiny)

10 dag pęczaku

sól

Kapustę kiszoną ułożyć w emaliowanym garnku i zalać wodą tak, aby ją tylko przykryła. Postawić na małym ogniu, na kapuście ułożyć kawałki mięsa, a na nich -warstwę opłukanego pęczaku, lekko osolić, jeżeli mięso nie było solone. Dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu ok.1 godz. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD