
Nadzienie z kaszy i grzybów

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

1 główka kapusty cukrowej (1,25 kg)
1 szklanka kaszy jęczmiennej lub jaglanej
2 szklanki wody
3 łyżki tłuszczu
2 cebule
50 dag świeżych grzybów lub 5 dag suszonych
0,25 szklanki śmietany
1 łyżeczka mąki
sól i pieprz do smaku

Kapustę przygotować jak wyżej. Oczyszczoną i posiekaną cebulę przysmażyć na tłuszczu, oczyszczone i poszatowane grzyby udusić. Kaszę ugotować na pół miękko z 1 łyżką masła i z 2 szklankami wody, połączyć z grzybami, posolić i popieprzyć, wymieszać. Zawijać w przygotowane liście kapusty i postępować jak wyżej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD