
Kapusta kiszona po węgiersku 35 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag kiszzonej kapusty

6 dag smalcu

2 listki laurowe

2 goź dziki

5 ziaren jałowca

4 duże cebule

1 łyżka mąki

4 łyżki koncentratu pomidorowego

1 łyżeczka papryki mielonej

1 szklanka śmietany

sól i cukier do smaku

Śmietanę, mąkę i paprykę pozostawić , a resztę produktów 2 włożyć do szybkowaru. Jeśli kapusta jest zbyt sucha, wlać trochę wody, jeżeli za kwaśna, przepłukać (powinna mieć trochę kwasu). Zamknąć szybkowar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , do potrawy wlać wymieszaną z mąką i papryką śmietanę, doprawić solą i cukrem, zagotować . Podawać do kartofli, klusek kartoflanych, knedli, mięs duszonych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD