
Kapusta kiszona z jabłkami 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

Kuchnia z szybkaru

60 dag kiszonej kapusty

60 dag jabłek

najlepiej antonówek lub szarych renet

1 cebula

2 listki laurowe

1 łyżeczka majeranku

15 dag boczku (niewędzonego)

1 duży kartofel (10 dag)

pieprz do smaku

Boczek bardzo drobno pokroić , oczyszczone jabłka i kartofle zetrzeć na tarce do jarzyn, cebulę posiekać .
Kapustę i resztę produktów włożyć do szybkaru, dodać parę łyżek wody, zamknąć szybkar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać do mięs, kaszanki itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD