
Kapusta parzybroda 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg świeżej kapusty

40 dag kartofli

5 dag boczku wędzonego

2 dag margaryny

2 łyżki mąki

1 płaska łyżka kminku

1 łyżka siekanego koperku

2 szklanki wody

sól

pieprz

kwask i cukier do smaku

Oczyścić kapustę i kartofle pokroić w kostkę, zalać 2 szklankami wrzątku, posolić i pocukrzyć, dodać margarynę i wszystko razem zagotować. Boczek przysmażyć i zrumienić na nim mąkę, wymieszać z kapustą. Wsypać kminek, zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu doprawić pieprzem, kwaskiem cytrynowym lub octem. Podawać do wieprzowiny lub baraniny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD