

---

# KAPUSTA WŁOSKA Z RYŻEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

1 kg kapusty włoskiej,  
25 dag ryżu,  
2 szklanki mleka,  
cebula,  
4 łyżki tłuszczu,  
pół szklanki przecieru pomidorowego,  
cukier,  
sól,  
pieprz,  
ziele angielskie,  
maggi

Kapustę pokrajać w ćwiartki, sparzyć wrzątkiem, wyłożyć na blachę, skropić tłuszczem i zrumienić w piekarniku, następnie pokrajać w kostkę. Ryż ugotować na mleku na sypko, wymieszać z kapustą, dodać zrumienioną cebulę i przyprawy. Następnie zalać przesmażonym przecierem pomidorowym zmieszonym z rozpuszczoną kostką maggi i zapiec pod przykryciem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD