
ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKÓW I KAPUSTY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1156 razy.

1,35 kg ziemniaków,
60 dag kapusty kwaszonej,
4 dag grzybów suszonych,
10 dag tłuszczu (słonina),
cebula,
tarta bułka,
pieprz,
sól,
3 łyżki śmietany

Ziemniaki ugotowane w łupinach obrać i pokrajać w plastry lub grubą kostkę. Kapustę pokrajać w ćwiartki, ugotować, odcisnąć, posiekać i podsmażyć z cebulą. Grzyby ugotować w małej ilości wody, pokrajać i dodać do kapusty. Brytfannę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, wyłożyć plasterkami ziemniaków i układać warstwami kapustę i ziemniaki. Zalać wywarem z grzybów oraz śmietaną i zapiec w piekarniku. Można przekładać ziemniaki uprzednio odsmażone.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD