

---

# Kapusta staropolska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

1 kg kapusty białej,  
10 dag tłuszczu,  
3 dag grzybów suszonych,  
15 dag pomidorów,  
2 jabłka (winne),  
cebula,  
15 dag marchwi,  
łyżka mąki,  
kieliszek wina (czerwonego),  
pieprz,  
cukier,  
sól do smaku,  
przyprawa do zup

Kapustę pokrajać w kostkę i obgotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić, lekko zrumienić na tłuszczu i włożyć do rondla. Grzyby opłukać, ugotować; powstałym wywarem zalać kapustę, dodać pokrajane w kostkę pomidory i jabłka oraz podsmażoną cebulę i pokrajane grzyby. Marchew ugotować oddzielnie, pokrajać i dodać do całości. Potrawę dusić do miękkości, patem podprawić zasmażką i przyprawić do smaku. Na koniec dodać wino. Podawać z ziemniakami gotowanymi lub przysmażonymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD