
Kapusta staropolska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1176 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, potem podprawić zasmażką i przyprawić do smaku. Na koniec dodać wino. Podawać z ziemniakami gotowanymi lub przysmażonymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD