
Kapusta w śmietanie z jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1070 razy.

1 kg kapusty białej,
4 łyżki tłuszczu,
szklanka śmietany,
cebula,
łyżka mąki,
cukier,
przyprawa do zup,
sól,
pieprz,
5 jaj

Kapustę drobno pokrajać , sparzyć wrzątkiem na sicie i dusić z dodatkiem tłuszczu do miękkości. Przygotować zasmażkę z pokrajanej i przesmażonej cebuli oraz mąki i tłuszczu - podprawić kapustę. Potrawę zabielić kwaśną śmietaną i jeszcze chwilę poddusić . Dodać przyprawy do smaku. Podawać z sadzonymi jajami i z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD