

---

# Kapusta w śmietanie z jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1099 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