
Kapusta z szalotkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1129 razy.

25 dag cebuli (szalotki),
10 dag tłuszczu,
1 kg kapusty białej,
łyżka mąki,
papryka,
10 dag przecieru pomidorowego,
kieliszek wina czerwonego,
50 dag ziemniaków,
cukier,
sól,
pieprz,
ziele angielskie,
przyprawa do zup

Małe cebule obrać , opłukać , sparzyć wrzątkiem na sicie i zrumienić na tłuszczu z dodatkiem szczypty cukru. Kapustę oczyszczoną i opłukaną pokrajać w kostkę, sparzyć i udusić do miękkości z przecierem pomidorowym i przyprawami. Następnie dodać przygotowane cebulki - całość jeszcze chwilę poddusić . Usmażyć frytki z ziemniaków i zmieszać je z potrawą na chwilę przed padaniem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD