
Kapusta brukselka w śmietanie z jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1114 razy.

1 kg brukselki,
cebula,
3 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
2 łyżki mąki,
łyżka cukru,
koper,
sól,
pieprz,
4 jaja,
przyprawa do zup

Brukselkę oczyścić i ugotować w osolonej wodzie ze szczyptą cukru. Cebulę drobno posiekać ; lekko przesmażyć , dodać mąkę i sporządzić zasmażkę. Następnie rozprowadzić wywarem z brukselki, podprawić śmietaną, przyprawić do smaku, zagotować . Przygotowanym sosem zalać brukselkę. Przed podaniem posypać pokrajanymi w talarki jajami oraz posiekanym koprem. Podawać z ryżem lub z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD