
Kapusta faszerowana w całości

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1178 razy.

90 dag kapusty białej lub włoskiej,
5 dag grzybów suszonych,
2 czerstwe bułki,
10 dag kaszy manny,
3 łyżki tłuszczu,
20 dag cebuli,
sól,
pieprz,
2 jaja,
przyprawa do zup

Z kapusty usunąć głąb, sparzyć wrzącą wodą i wydrążyć środek. Przygotować farsz z ugotowanych suszonych grzybów oraz namoczonych w wywarze z grzybów i odcisniętych bułek. Cebulę przesmażyć, dodać posiekane grzyby, jajo i kaszę manną. Wszystko połączyć. Nadzienie przyprawić i nakładać między liście kapusty. Resztę farszu włożyć po usunięciu głąbie, boki zacisnąć. Nadzianą główkę włożyć do serwetki, zawiązać sznurkiem i gotować w wywarze z warzyw ok. 1 godz. Kapustę pokrajać na porcje i polać sosem pomidorowym, grzybowym itp.; podawać z ziemniakami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD