
Budyń z kapusty z ryżem lub kaszą jaglaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

1 kg białej kapusty
2-3 dag grzybów suszonych
12 dag ryżu lub kaszy jaglanej
10 dag cebuli
4 dag masła lub margaryny
sól
pieprz
majeranek
masło i bułka tarta do formy

Grzyby opłukać , ugotować , odcedzić i zemleć . Kapustę oczyścić , opłukać , obgotować , odcedzić i odcisnąć na cedzaku, posiekać lub zemleć . (Wywar zużyć na zupe). Ryż lub kaszę umyć w ciepłej wodzie, włożyć do wrzącego wywaru z grzybów (1/4 litra) i powoli podgotować . Cebulę pokrajać i udusić z masłem, lekko tylko rumieniąc lub nie rumienię wcale. Do kapusty włożyć wszystkie składniki. Grzyby mielone można włożyć do masy z kapusty, do sosu lub wcale ich nie wkładać , jeżeli są przeciwwskazane (wywar jest mniej szkodliwy). Do masy dodać przyprawy do smaku, wymieszać , włożyć do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy budyniowej, zamknąć . Włożyć do wrzącej wody i gotować 1-1 1/4 godziny (dopóki kapusta nie zmięknie). Po wyjęciu pokroić i wydać z sosem pomidorowym, koperkowym, chrzanowym lub grzybowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD