
KAPUSTA BIAŁA GOTOWANA Z JABŁKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

50 dag białej kapusty
15 dag kwaśnych jabłek
1/2 szklanki mleka
sól
pieprz

Kapustę oczyścić z zewnętrznych, uszkodzonych liści, przyciąć głąb. Umyć , poszatkować na szatkownicy lub w robocie. Zagotować 1/2 szklanki wody z dodatkiem mleka, włożyć do wrzątku kapustę, posolić . Gotować kilka minut w odkrytym rondlu, dogotować pod przykryciem. Jabłko umyć , obrać , zetrzeć na tarce z dużymi otworami, dodać do gotującej się, prawie miękkiej kapusty. Potrawę przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na gorąco jako dodatek do wołowiny, wieprzowiny, koniny i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD