
KAPUSTA BIAŁA GOTOWANA Z POMIDORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1624 razy.

40 dag białej kapusty
10 dag cebuli
20 dag pomidorów świeżych lub mrożonych
ostra przyprawa chilli
sól
2 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

Kapustę oczyścić z zewnętrznych, uszkodzonych liści, przyciąć głąb, umyć, rozdrobnić na szatkownicy, posolić, włożyć do rondla, podlać wrzącą wodą (1/2 szklanki). Gotować kilka minut w odkrytym rondlu. W tym czasie obrać cebulę, opłukać, posatkować na szatkownicy, dodać do gotującej się kapusty. Pomidory umyć; mrożone . od razu obrać ze skórki, świeże sparzyć uprzednio wrzącą wodą. Obrane pomidory pokrajać, dodać do mięknięcej kapusty, oprószyć przyprawą chilli. Ugotować do miękkości. Przyprawić solą i chilli, wyłożyć na salaterkę, posypać pietruszką. Podawać do potraw z wieprzowiny, wołowiny, koniny i ryb.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD