
KAPUSTA WŁOSKA A LA KALAFIOR

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1354 razy.

60 dag włoskiej kapusty

1 szklanka mleka

sól

Kapustę oczyścić z zewnętrznych, uszkodzonych liści, przyciąć głąb, umyć . Pokrajać na 4 części. Mleko zagotować . Do wrzątku włożyć kapustę, posolić i gotować kilka minut w odkrytym rondlu. Dogotować pod przykryciem, odcedzić , wyłożyć na półmisek. Podawać do mięs gotowanych.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD