
Kapusta sodko-kwaśna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1130 razy.

Kuchnia indyjska

1 marchew obrana

1 duży pomidor sparzony, obrany

łyżki masła lub sklarowanego maa ghee

1 łyżeczkę octu (6 proc.)

2 łyżki cukru

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1/4 średniej główki białej kapusty

Marchew zetrzeć na tarce, pomidory pokrajać w plasterki. Na patelni rozgrzać łyżki masła, smażyć marchew i pomidory przez 5 min., często mieszając. Przetrzeć usmażone jarzyny przez sito, włożyć do rondla, doprawić solą, pieprzem, octem i cukrem. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w 1/2 szklance wody, wlać do rondla. Podgrzewać do zagotowania, mieszając. Kapustę umyć ; pokrajać w szerokie paski (2 cm). Smażyć na mocno rozgrzanym maśle (2 łyżki) na średnim ogniu przez 5 min., często mieszając. Kapustę polać sosem i dusić przez 5 min. Podawać do mięsa lub z ryżem ugotowanym na sypko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD