
Czerwona kapusta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

1 kg czerwonej kapusty
łyżka margaryny
łyżka octu (3%)
2 szklanki soku z czerwonej lub czarnej porzeczki
łyżka cukru
sól
pieprz

Kapustę obrać z wierzchnich liści, poszatkować, posolić i posypać pieprzem. Margarynę stopić w rondlu, włożyć kapustę, wlać ocet i - podlewając sokiem porzeczkowym - dusić pod przykryciem ok. 1 godz. Gdy kapusta jest miękka, przyprawić ją do smaku cukrem i ewentualnie dosolić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD