
Kapusta włoska faszerowana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1107 razy.

Kuchnia węgierska

500 g kapusty włoskiej

sól

2 jaja

pieprz

1 bułka

1 ząbek czosnku

mleko

olej

2 łyżki tartej bułki

50 g masła

Kapustę włoską umyć , pokroić w paski, ugotować w osolonej wodzie z ząbkiem czosnku, odsączyć , wyjąć czosnek. Kapustę posiekać i tak długo dusić na maśle, aż wyparuje cały płyn. Wymieszać kapustę z namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą bułką, 2 jajami i tartą bułką, dodać pieprz i sól. Dobrze wyrobić i formować okrągłe placuszki. Smażyć je z obu stron na rozgrzanym oleju. Suszony węgierski makaronik kształtem przypominający ziarenka ryżu. Pod nazwą "tarhonya" jest wszędzie dostępny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD