
STRUDEL Z KAPUSTĄ RUMIANĄ

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1045 razy.

Ciasto:

20 dag mąki pszennej

łyżeczka masła

jajo

Nadzienie:

1 kg kapusty włoskiej

duża cebula

3 jaja

3,5 łyżki tłuszczu (masło, margaryna)

1,5 łyżki tartej bułki

sól

przyprawa do zup

pieprz

Ciasto przygotować jak w przepisie na strudel "allium". Kapustę pokrajać w ćwiartki, obgotować we wrzątku, odcedzić i zrumienić na tłuszczu. Gdy ostygnie posiekać - dodać pokrajaną i przesmażoną cebulę, ugotowane i posiekane jaja oraz przyprawy. Ciasto rozciągnąć, nałożyć nadzienie, zwinąć i upiec w piekarniku skrapiając tłuszczem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD