
Uszka z kapustą kiszoną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1075 razy.

Nadzienie;

25 dag kapusty kiszonej

2 dag cebuli

3 dag tłuszczu

(sól)

pieprz

Ciasto:

20 dag mąki

1 1/2 jaja

2 łyżki wody

sól

Kapustę ugotować w małej ilości wody w odkrytym naczyniu, odcisnąć, drobno posiekać. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Do kapusty dodać cebulę, pieprz (sól) do smaku; przysmażyć ją. Nastawić osoloną wodę do ugotowania uszek. Sporządzić uszka (p. przepis na uszka z grzybami). Dodawać do zupy grochowej i kminkowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD