
Smażone plastry kapusty

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1127 razy.

Kuchnia węgierska

1 główka białej kapusty

tarta bułka

sól

tłuszcz

2 jaja

Po usunięciu zewnętrznych liści kapustę dokładnie umyć i ugotować w osolonej wodzie. Odsączyć na sicie i pokroić na jednakowe grube plastry. Plastry te zanurzyć w roztrzepanych, osolonych jajach, obtoczyć w tartej bułce i usmażyć na gorącym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD