
Jarzyny pod słoniną

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

Główka kapusty włoskiej
50 dag ziemniaków
4 marchwie
4 pory
3 łyżki oleju
duża cebula
5-10 dag słoniny lub tłustego boczku
2 gałązki świeżego zielonego kminku
sól
pieprz

Marchew ostrugać i przekrajać wzdłuż. Białe części porów wymyć dokładnie i pokrajać na grubsze talarki. Obrane ziemniaki pokrajać w sporą kostkę. Włoską kapustę przekrajać na 8 części. Cebulę pokrajać w talarki. W rondlu lub naczyniu ogniotrwałym rozgrzać olej, włożyć przygotowane jarzyny, osolić i oprószyć pieprzem, posypać posiekany kminkiem, na wierzchu ułożyć jak najcieniej pokrajane plastry boczku lub słoniny. Całość zalać 3 szklankami wody, naczynie przykryć i wstawić do rozgrzanego piekarnika na 1 godz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD