
Głowizna na kwaśno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1817 razy.

50 dag głowizny
75 dag kwaszonej kapusty
jabłko
cebula
4-5 jagód jałowca
szczypta kminku
szklanka białego, wytrawnego wina
sól
Sos:
1,5 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki mąki
2 szklanki wody lub rosółu
2-3 łyżki utartego, suchego chrzanu
2-3 łyżki śmietanki
sól

Mięso zalać niewielką ilością wody i gotować do miękkości. W innym rondlu podduścić kapustę, dodając obrane jabłko, posiekaną cebulę i jagody jałowca. Przed ukończeniem duszenia mięso i kapustę połączyć i dusić razem jeszcze przez 10-15 min, w końcu dodać wino i osolić. Przygotować sos. Tłuszcz stopić i zrobić zasmażkę z mąką rozprowadzając ją wodą lub rosółem. Dodać utarty chrzan, sól i śmietankę, wymieszać. Podawać mięso z sosem i gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD