

---

# Głowizna na kwaśno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1771 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 rosołu  
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 rosołem. Dodać utarty chrzan, sól i śmietankę, wymieszać. Podawać mięso z sosem i gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD