
Nóżki wieprzowe z kapustą i grochem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 razy.

4 nóżki wieprzowe lub 2 golonki
1,5 szklanki suszonego, zielonego grochu
1 kg kwaszonej kapusty
cebula
kilka jagód jałowca
łyżeczka suszonego majeranku
listek laurowy
sól

Groch przebrać , wyplukać w zimnej wodzie, wrzucić do wrzątku, dodając sól i majeranek, gotować do miękkości. Nóżki wieprzowe sparzyć , oczyścić z pozostałości sierści, zalać niewielką ilością wody, dodać obraną i przekrajaną cebulę, jagody jałowca, listek laurowy i sól. Gotować do miękkości, po czym wyjąć nóżki, a do tego samego rondla włożyć kapustę, układając na wierzchu nóżki, dusić co najmniej 30 min. Ugotowany groch przetrzeć przez sito, wyłożyć na miskę, na warstwie grochu ułożyć kapustę i nóżki. Podawać z musztardą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD