
KAPUSTA PEKIŃSKA W ROSOLE

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1841 razy.

Kuchnia chińska

25 dag kapusty pekińskiej lub włoskiej

2 szklanki wywaru II

Wypłukaną kapustę pokrajać w paski o szerokości 1 1/2 cm. Wsypać do wywaru, doprowadzić do wrzenia, gotować około 30 min na małym ogniu, aż warzywo stanie się miękkie. Proporcje: dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD