
Zarzucajka z kapusty kiszzonej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1788 razy.

1 1/2 litra wody

5 dkg słoniny

50 c dkg ziemniaków

5 dkg cebuli

20 dkg kiszzonej kapusty z sokiem

sól

kminek

Ziemniaki opłukać , obrać , pokrajać na części, zalać wrzącą wodą, dodać zmiążdżony kminek, ugotować , i rozgnieść pałką lub widelcem. Do ziemniaków dodać pokrajaną kapustę z sokiem, podgrzać , zupełnie posolić do smaku i okrasić słoniną z lekko zrumienioną cebulą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD