
Kapuśniak z kwaszonej kapusty

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1742 razy.

40 dag kwaszonej kapusty,
20 dag warzyw (marchew, pietruszka, seler),
cebula 2 łyżki mąki,
cukier,
2 łyżki tłuszczu,
ząbek czosnku,
sól,
papryka,
ziele angielskie,
majeranek

Kapustę kwaszoną posiekać i ugotować. Warzywa obrać, pokrajać w paski, ugotować wywar. Kapustę połączyć z ugotowanymi warzywami, uzupełnić wodą. Cebulę przesmażyć, dodać mąkę, zrumienić, połączyć z kapuśniakiem. Dodać przyprawy. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD