
Kapuśniak z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1559 razy.

60 dag kapusty białej,
10 dag pietruszki,
10 dag marchwi,
cebula,
25 dag pomidorów,
1,5 łyżki smalcu,
3 łyżki mąki,
cukier,
sól,
majeranek,
ziele angielskie,
nać pietruszki

Kapustę oczyścić , obrać i poszatkować , połączyć z obranymi warzywami, pokrajanymi w kostkę lub utartymi. Następnie zalać dwoma litrami wrzącej wody i ugotować do miękkości. Pomidory podduścić , przetrzeć i dodać do kapuśniaku. Jeżeli będzie za mało kwaśny, dodać trochę kwasu na żur. Cebulę przesmażyć , wsypać mąkę, lekko zrumienić , dodać do kapuśniaku. Przyprawić do smaku. Posypać posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD