
Kapuśniak ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1680 razy.

60 dag kapusty białej,
1,5 łyżki tłuszczu,
cebula,
3,5 łyżki mąki,
szklanka kwasu na żur,
2/3 szklanki śmietany,
cukier,
sól,
ząbek czosnku,
pieprz,
ziele angielskie

Kapustę obrać , pokrajać w kostkę i ugotować w sześciu szklankach wody. Gdy będzie miękka, zalać żurem i zagotować . Dodać lekko zrumienioną cebulę, podprawić mąką i śmietaną. Dodać czosnek i przyprawy. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD