

---

# Kapuśniak ze śmietaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1624 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