
Kapuśniak z bobem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1579 razy.

50 dag kwaszonej kapusty

50 dag wieprzowiny

10 dag suszonego bobu

cebula

sól

Bób umyć i namoczyć na 8-9 godz. Gotować w tej samej wodzie, w której był moczony (2,5 l). Dodać mięso, po 30 min odszumować i dodać odcisniętą z soku kapustę oraz cebulę i sól. Gotować na wolnym ogniu jeszcze ok. 40 min. Jest to bardzo pożywna i kaloryczna potrawa jednogarnkowa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD