
Zarzutka kaszubska z kapusty kiszzonej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1947 razy.

50 dag ziemniaków
20 dag kwaszonej kapusty z sokiem
5 dag słoniny
5 dag cebuli
sól
kminek

Ziemniaki obrać , pokrajać na części, zalać 1 1/2 l wrzącej wody, dodać zmiażdżony kminek, ugotować i rozgnieść tłuczkiem lub widelcem. Dodać pokrajaną kapustę razem z sokiem i podgrzać . Zupę posolić do smaku i okrasić słoniną z lekko zrumienioną cebulą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD