
Kapuśniak po alzacku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1649 razy.

Kuchnia z szybkowaru
50 dag kiszonej kapusty,
2 duże kartofle,
1 cebula,
10 dag kiełbasy,
1 ząbek czosnku,
5 dag tłuszczu,
1,5 l wody,
2-3 kostki maggi;
4-5 ziaren jałowca,
sól i pieprz do smaku

Kapustę kiszoną odcisnąć i przepłukać (gdy jest bardzo kwaśna - obgotować przez 5 minut w niesolonej wodzie i odcedzić lub, lepiej, dodać odpowiednią ilość kapusty słodkiej). W szybkowarze przysmażyć na tłuszczu pokrojoną kiełbasę oraz oczyszczoną i posiekaną cebulę, wrzucić na to kapustę, kartofle i przyprawy, zalać wodą i dodać kostki maggi. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru sprawdzić smak i ewentualnie dosolić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD