

---

# Kapuśniak po alzacku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1708 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