
Kapuśniak ze świeżej kapusty

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1675 razy.

50 dag świeżej kapusty,
2 marchwie (15 dag),
2 kalarepki (15 dag),
1 duża cebula,
1 goź dzik,
1-2 ząbki czosnku,
2 kartofle,
10 dag skwarków, dowolnych mięs lub wędlin (z wyjątkiem kaszanki, kiszki paszтетowej i podgardlanej),
1 łyżka smalцу;
sól,
pieprz do smaku

Kapustę drobno poszatkować . Tłuszcz rozgrzać w szybkowarze, przez kilka minut smażyć na nim kapustę, Pozostałe warzywa oczyścić , pokroić , wrzucić również do szybkowaru, zalać 1 litrem wody, dodać czosnek, sól, pieprz, goź dzik, i skrawki mięsa. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. 40 min

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD