
Kapuśniak ze świeżej kapusty z pomidorami 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1651 razy.

Kuchnia z szybkowaru

75 dag świeżej kapusty białej,

3-4 pomidory lub 2 łyżki przecieru pomidorowego,

1 cebula,

1 płaska łyżka przyprawy do zup "Jarzynka" lub "Vegeta",

3 dag tłuszczu,

1,5 l wody lub wywaru z kości,

sól do smaku

Wlać do szybkowaru wodę, wrzucić pokrojone kapustę, cebulę i pomidory (najlepiej obrane ze skórki), posolić, okrasić. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu sprawdzić smak i ewentualnie dosolić, wymieszać z przyprawą do zup.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD