
Kapuśniak ze świeżej kapusty

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5261 razy.

1 i 1/2 l wywaru z kości i warzyw,

1/2 kg kapusty białej

15 dag pomidorów,

15 dag jabłek,

2 dag masła,

2 dag mąki

150 ml śmietany,

zielenina,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Kapustę opłukać , pokroić w kostkę, zalać wywarem, ugotować . Pomidory umyć , sparzyć wodą, obrać ze skórki. Jabłka umyć , obrać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki razem z pomidorami. Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć z kapustą, pomidorami i jabłkami, chwilę pogotować , dodać posiekaną zieleninę, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>