
Kwasica

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4701 razy.

90 dag baraniny z kością,

30 dag kapusty kwaszonej,

pół litra wody,

1 dag grzybów suszonych,

100 dag ziemniaków,

8 dag cebuli,

ziele angielskie,

pieprz,

ząbek czosnku,

sól

Mięso ugotować , oddzielić od kości, wyporcjować . Do wywaru dodać kapustę kwaszoną, pokrojoną cebulę, przyprawy, ugotować . Grzyby ugotować i pokroić w cienkie paski. Do ugotowanej kapusty dodać grzyby razem z wywarem, połączyć z uprzednio ugotowanymi ziemniakami pokrajanymi w kostkę i mięsem. Podawać z pieczywem.

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