
Kapusta duszona z mielonym mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3059 razy.

porcja - 570 kcal

przygotowanie - 25 minut

duszenie - 60 minut

dla 4 osób:

główka białej kapusty (ok. 1,5 kg),

40 dag mięsa mielonego, 1/2 l rosółu

(z kostki), cebula, sól, pieprz.

sos:

20 dag masła, 2 żółtka, 4 łyżki białego wina (niekoniecznie), sok z cytryny, sól, pieprz.

Kapustę i cebulę drobno pokroić . Połowę kapusty wsypać do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu ułożyć mięso, posypać cebulą, doprawić .

Obłożyć resztą kapusty.Zalać rosółem.

Przykryć i dusić nie mieszając.

Masło rozpuścić . Żółtka ubijać na parze, dodając po odrobinie masła. Przyprawić . Dodać wino i sok z cytryny.

Kapustę kroić jak tort. Podawać z sosem i ziemniakami z wody.

"Claudia"