
Kapusta z grochem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3889 razy.

70 dag kapusty kwaszonej,

szklanka grochu moczonego przez noc,

cebula,

olej,

listki laurowe,

sól, pieprz,

szczypta kminku,

łyżka mąki

Oddzielnie ugotować groch i kapustę z listkiem laurowym. Odcedzić groch, połowę porcji utłuc na puree.

Połączyć groch z kapustą. Na patelni lekko podrumienić cebulę, dokładnie mąkę i wykonać zasmażkę. Wrzucić do kapusty. Wymieszać, doprawić do smaku pieprzem, solą i kminkiem. Chwilę pogotować.