
Kapusta czerwona z papryką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2361 razy.

60 dag kapusty czerwonej,

30 dag papryki,

8 dag cebuli,

tłuszcz,

2 dag mąki,

6 dag agrestu,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać , cienko poszatkować , usuwając głąb i grube nerwy, skropić wodą, dodać tłuszcz i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Cebulę i paprykę oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę, podsmażyć , dusić do miękkości. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć z kapustą, papryką i przetartym agrestem, dusić kilka minut, doprawić .

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