
Kapusta kołozwarska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1905 razy.

1 kg kwaszonej kapusty,
3 cebule,
15 dag wędzonego boczku
1/2 kg kiełbasy zwyczajnej,
1 szklanka ryżu,
1 szklanka śmietany,
sól, pieprz

Kapustę lekko przepłukać , dodać szklankę wody, boczek i ugotować . Jeszcze niezupełnie miękka odstawić z ognia. Ugotować również ryż na sypko. Nazajutrz cebulę pokrojoną w krążki podrumienić w tłuszczu, dodać kapustę lekko odcisniętą z soku, boczek pokrojony w kostkę chwilę smażyć Kiełbasę obrać ze skórki i pokroić na cienkie kawałki. Wszystkie składniki (ryż, kapusta, kiełbasa) podzielić na trzy części, po czym w rondlu wysmarowanym tłuszczem układać je warstwami: najpierw ryż, następnie kiełbasę i kapustę. Każdą warstwę posypać przyprawami i skropić śmietaną. Po napełnieniu wstawić rondel do gorącego piekarnika i zapiekać przez godzinę.

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

Właśnie zrobiłam tą kapustę - rewelacja. Jedyna modyfikacja jaką zrobiłam to dałam troszkę więcej (tak z 35 dkg) boczku wędzonego. Naprawdę godna polecenia.

Nadesłał(a): Ewa <zgewa@poczta.onet.pl> 2005-09-07 12:09:44