
Kapusta panierowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2118 razy.

70-80 dag kapusty,

tłuszcz,

3-4 dag mąki,

2 jaja,

bułka tarta,

sól, pieprz

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać , podzielić na 4 części, zalać wrzącą wodą, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i dalej gotować pod przykryciem, aż kapusta będzie chrupiąca. Potem wyjąć , osączyć , usunąć głąb, posypać pieprzem i mąką, panierować w rozmaconych jajach i bułce tartej, kłaść na silnie rozgrzanym tłuszczu, zrumienić , na jasnożółty kolor, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu.

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